SILVERCREST®

CUPCAKE MAKER SCCM 800 A1

(GB) (CY)
CUPCAKE MAKER
Operating instructions

(RO)
APARAT PENTRU BRIOȘE
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΕΪΚ-CUPCAKE MAKER
Οδηγία χρήσης

(HR)
UREĐAJ ZA KOLAČIĆE
Upute za korištenje

(BG)
УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КЕКСЧЕТА
Ръководство за обслужване

(DE) (AT) (CH)
CUPCAKE-MAKER
Bedienungsanleitung

IAN 96966

GB CY HR RO BG
GR DE AT CH

RP96966_Cupcakemaker_Cover_LB7.indd 2 24.02.14 12:05

English 3
Be sure to note the fold-out page.

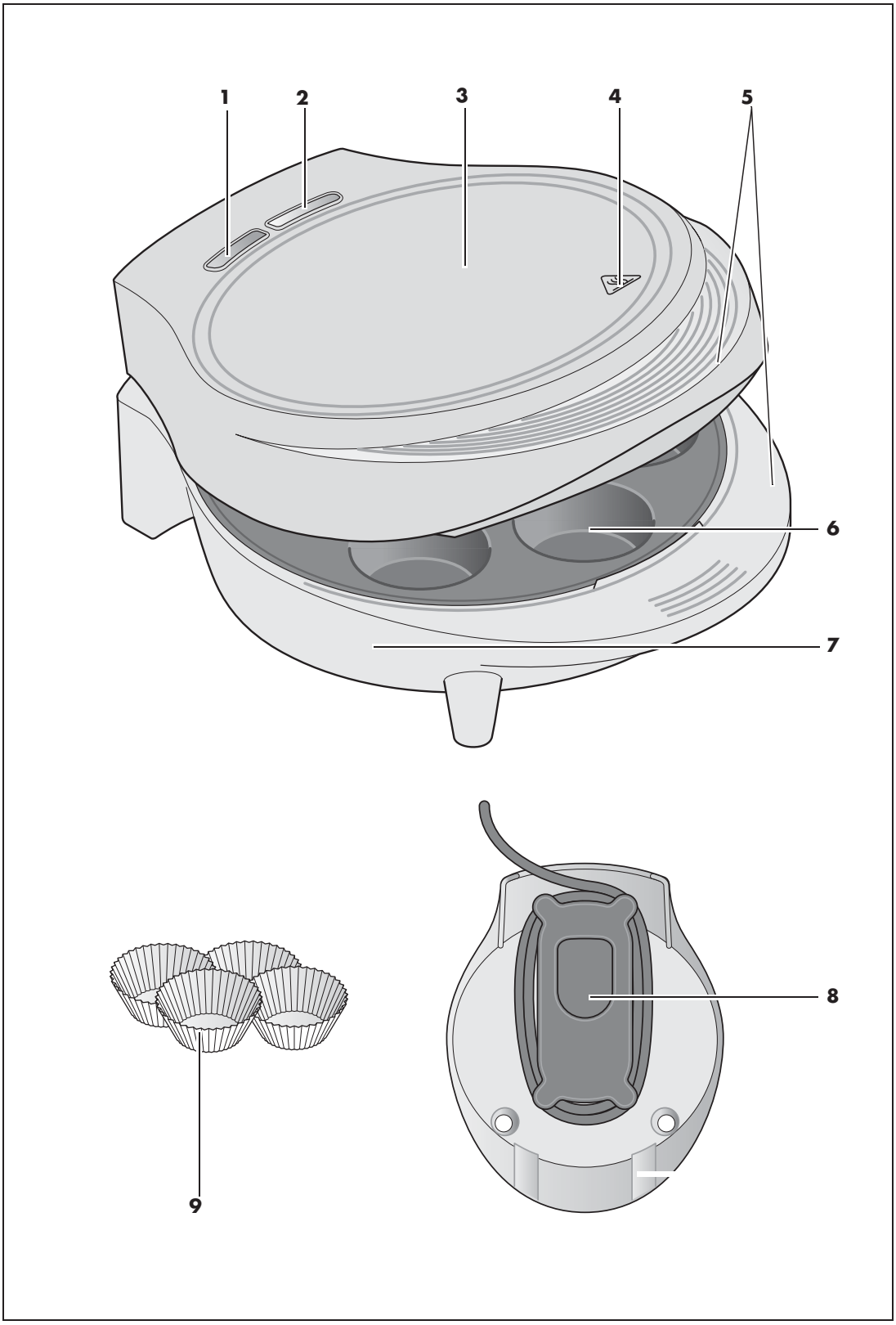
Hrvatski 17
Molimo obratiti pažnju na stranicu na rasklapanje

Română 31
Vă rugăm să rețineți pagina cu privire de ansamblu

Български 45
Моля, обърнете внимание на страницата с общ преглед

Ελληνικά 60
Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου

Deutsch 76
Bitte beachten Sie die Ausklappseite


1
2
3
4
5
6
7
8
9

RP96966 Cupcake Maker LB7 Seite 2 Montag, 24. Februar 2014 11:39 11

Contents

1. Device description 3
2. Part names (see foldout page) 4
3. Technical data 4
4. Safety information 4
5. Before using for the first time 7
6. Bake cupcakes 8
7. Cleaning and storing 9
8. Recipe suggestions for cupcakes 9
9. Suggested frosting recipes 12
10. Disposal 14
11. HOYER Handel GmbH Warranty 14

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest SCCM 800 A1 Cupcake Maker is suitable for baking cupcakes. The preparation of other foods is not permitted.

Cupcakes are small buns which used to be baked in cups. The shape is similar to that of muffins, but cupcakes are softer and sweeter than muffins and are usually decorated.

Only use the appliance indoors, never outside.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 cupcake maker
- 50 cupcake cases: diameter 50 mm, height 20 mm
- 1 copy of the operating instructions

1.3 Markings on the appliance

Symbol 4	Location	Meaning
	Lid **3**	Warns of hot surfaces

2. Part names (see foldout page)

1 Red indicator
- comes on when the appliance is connected to the power supply

2 Green indicator
- comes on as soon as operating temperature has been reached

3 Lid

4 Warning symbol "Warning, hot surfaces!"

5 Handles

6 Cake moulds
- these can be lined with cupcake cases **9**, or simply filled with the cupcake mixture

7 Bottom part

8 Cable store (on the bottom)

9 Cupcake cases

3. Technical data

Rated voltage:	220-240 V~/50 Hz
Rated power:	800-1,000 W
Protection class:	I

CE

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special informations for this appliance

Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced

physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The surfaces of the appliance can get hot, so when the appliance is running, only hold it by handles **5**.
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.
- Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.

4.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse it in liquids

– never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
– never use in very humid environments.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.

- The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  – the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
  – the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
  – never use a damaged extension cable;
  – do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.5 Protection against the danger of fire

Warning! As the appliance works at high temperatures, please observe the following safety information to prevent fire.

- The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.

4.6 Preventing injury

Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Please note that hot steam may escape from the sides of the appliance during baking.
- Take care when removing the finished cupcakes – they are also very hot.
- Do not move the appliance during use as it becomes hot. This will ensure you avoid sustaining any burns.
- Always allow the appliance to cool down before transporting or cleaning.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable and injure themselves.

4.7 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.8 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

During manufacture, many parts are given a thin film of oil to protect them. Before using the appliance for the first time, run it without cupcakes so that any residues can evaporate.

Note When heating up for the first few times, a slight smell may be produced. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning and storing" on page 9.
4. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
5. Unwind the mains cable completely.
6. Insert the plug into a suitable mains socket.

   The red indicator light **1** now lights up and the appliance heats up.

   As soon as the operating temperature has been reached, the green indicator light **2** lights up.
7. Leave the appliance switched on for around 10 – 15 minutes.
8. Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.

9. Clean the appliance again. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning and storing" on page 9.

Note: The first cupcakes you bake should be thrown away, not eaten, as they will not taste right.

6. Bake cupcakes

1. Select a location which is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
2. Unwind the power supply cable completely.
3. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
4. Remove any dust that may be present with a dry cloth.
5. Lightly grease the coated inner surfaces of lid **3** and of bottom part **7**.

   Note Ideally use cooking oil, applying it with a pastry brush.
6. Close lid **3**.
7. Insert the plug in a suitable power supply socket.

   Red indicator **1** now comes on and the appliance heats up.

   As soon as operating temperature has been reached, green indicator light **2** comes on.

   The appliance is now ready to use.
8. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
9. Distribute the prepared cupcake mixture among cake moulds **6**.

   Note: You can also place cupcake cases **9** in the cake moulds **6**, then fill the cases with the mixture and bake the cupcakes. You can then remove the finished cupcakes in their cases **9**.
10. Close lid **3**.

Notes

- Baking takes 15 - 20 minutes. You can select a slightly shorter or longer baking time depending on how brown you want the cakes to be.
- During baking, green indicator **2** will go off and back on. This controls the required operating temperature.

Warning! When you open the lid **3** hot steam may rise towards you. You should therefore protect your hands with a tea towel or oven gloves.

11. As soon as the cupcakes are baked to your taste, remove them from the appliance.

    Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.

    Caution!

    – Only use implements made of wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
    – Use oven gloves to prevent burns.
12. Leave the cupcakes on a cooling rack to cool.
13. Decorate the cupcakes to taste with icing sugar, icing, fruit, frosting, cream, coloured sugar or the like.
14. Remove the plug from the power supply socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.

7. Cleaning and storing

Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long to clean the appliance, otherwise residues of cake mix may dry on and be difficult to remove.

1. Remove crumbs and residues of cake mix.
2. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild washing-up liquid, but must then wipe the appliance again with clean water to avoid any aftertaste affecting the flavour of the cupcakes.
3. Wipe dry with a dry cloth.
4. To store the appliance, wind up the mains cable on the cable store **8** (underneath).

8. Recipe suggestions for cupcakes

8.1 Standard cupcake recipe

Ingredients
- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 eggs
- 200 g plain flour
- 50 g ground almonds
- 1 pinch salt
- 2 tsp baking powder
- 4 tbsp milk

Preparation
1. Use the balloon whisk attachment of the food mixer to cream the butter, sugar, salt and vanilla sugar.
2. Gradually beat in the eggs.
3. Mix in the flour, baking powder and almonds alternating with the milk.
4. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
5. Bake for 15 - 20 minutes.
6. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.2 Chocolate-chip cupcakes

Ingredients
- 100 g milk chocolate
- 300 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp bicarbonate of soda
- 1 pinch salt
- 2 eggs
- 150 g margarine
- 80 g sugar
- 250 ml milk

Preparation
1. Coarsely grate the chocolate.

2. Mix all the dry ingredients with the chocolate.
3. Mix eggs, margarine, sugar and milk in a bowl.
4. Add the flour mixture and stir together.
5. Grease and preheat the cupcake maker.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
7. Bake for approx. 15 - 20 minutes.
8. The cupcakes can then be decorated as required.

8.3 Chocolate cupcakes

Ingredients

- 100 g butter
- 150 g sugar
- 2 eggs
- 100 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp bicarbonate of soda
- ¼ tsp salt
- 75 g cocoa powder
- 130 ml milk, possibly more
- 1 tsp vanilla extract or vanilla paste

Preparation

1. Sieve flour and cocoa powder into a bowl, add baking powder, bicarbonate of soda and salt through the sieve and mix well.
2. Combine butter, sugar and vanilla to form a loose batter.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Mix in the flour mixture and about 130 ml of milk alternately and combine to form a consistent mixture.
5. If the mixture is too dry, add a little milk at a time until it becomes looser.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
7. Bake for 15 - 20 minutes.
8. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.4 Red Velvet Cupcakes – for special occasions

Ingredients for the cake mix

- 3 large egg whites, 90 g
- 30 ml red food colouring
- 1 ½ tsp vanilla extract
- 200 g plain flour
- 200 g caster sugar
- 3 tsp baking powder
- 2 tsp cocoa powder
- ½ tsp salt
- 60 g rapeseed or safflower oil, at room temperature
- 55 g butter, at room temperature
- 120 g buttermilk, at room temperature

Ingredients for frosting

- 200 g chopped white chocolate
- 270 g cream cheese, at room temperature
- 70 g butter, at room temperature
- 1/8 tsp almond essence

Preparing the cake mix

1. Gently combine the egg whites, red food colouring and vanilla extract in a jug.
2. In a bowl, thoroughly mix the flour, sugar, baking powder, cocoa and salt.
3. Beat the oil and butter together for 1 minute in a mixing bowl using a food processor on medium speed.
4. Add the flour mixture and the buttermilk and beat at low speed until everything is moist.
5. Then continue processing on medium speed for 1.5 minutes.

6. Mix in half the egg mixture, slowly at first then beating at medium speed for 30 seconds.
7. Proceed in exactly the same way with the second half of the egg mixture.

Preparing the cream cheese frosting

1. Melt the white chocolate in a small jug in the microwave, stirring with a silicone spatula every 15 seconds.
2. Allow the melted chocolate to cool down until it is no longer warm, but is still liquid.
3. Stir the butter and cream cheese until smoothly combined.
4. Stir in the cooled liquid white chocolate until a homogeneous mixture forms.
5. Then stir in the almond essence.
6. If the frosting is too soft, just cool in the refrigerator a little.

Preparing the cupcakes

1. Put the mixture in cake moulds **6**, no more than the 2/3 of the way to the top.
2. Bake for 15 - 20 minutes.
3. Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
4. Decorate the cupcakes with the frosting.

8.5 Swimming pool cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 250 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 2 tbsp soya flour
- 2 tbsp water or
- 2 eggs
- 250 g yoghurt
- 75 ml oil
- 6 tsp vanilla sugar
- 6 tinned peaches or 24 cherries

Ingredients for frosting

- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk
- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

1. For the cake mix, first mix the dry ingredients.
2. Then add the moist ingredients except for the peaches or cherries.
3. Then briefly mix everything together until the dry ingredients are moist.
4. Quarter the drained peaches.
5. Now put a teaspoonful of cake mix in each cake mould **6**.
6. Put a piece of peach or a cherry in each cake mould **6**.
7. Top up with cake mix to just below the top of each cake mould.
8. Bake for 15 - 20 minutes.

Preparing the frosting

1. For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.
2. Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
3. Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
4. Cool a little in the refrigerator if necessary.

8.6 Sugar-sweet cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 200 g plain flour
- 150 g sugar

- 200 g butter
- 2 eggs
- ½ sachet baking powder

Ingredients for frosting

- 200 g butter
- 200 g cream cheese
- 200 g sugar
- Food colouring if liked
- Cocoa powder if liked
- Syrup of choice if liked
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

1. For the cake mix, cream 200 g butter (at room temperature) and 150 g sugar.
2. Mix 200 g flour and half a sachet of baking powder and add about 2 tbsp to the creamed butter mixture, mixing well.
3. Add one egg and mix in.
4. Add another 2 tbsp of the flour mixture and mix well.
5. Add and mix in the second egg.
6. Now add the rest of the flour mixture and mix everything until smooth.

Preparing the frosting

1. Cream 200 g butter (at room temperature) and 200 g sugar.
2. Add the cream cheese a spoonful at a time and continue stirring.
3. Add food colouring, cocoa or syrup as desired.

Preparing the cupcakes

1. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
2. Bake for 15 - 20 minutes.
3. Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
4. Decorate the cupcakes with the frosting.

9. Suggested frosting recipes

9.1 Cream cheese frosting

Ingredients

- 100 g butter, softened
- 100 g icing sugar
- 110 g cream cheese
- A little grated lemon rind

Preparation

1. Mix the softened butter with the icing sugar.
2. Add the cream cheese and the lemon rind.

9.2 Strawberry frosting

Ingredients

- 250 g strawberries, frozen or fresh
- 200 ml milk
- 1 sachet instant dessert (vanilla flavour)
- 2 tbsp sugar
- 175 g butter, softened
- 175 g full-fat cream cheese
- 50 g sugar
- A little red food colouring

Preparation

1. Bring 150 ml of the milk to the boil with the frozen strawberries until they have thawed (this step can be omitted for fresh strawberries).
2. Use a stick blender to process the thawed or fresh strawberries in the milk so that the mixture is completely smooth.

3. Mix 50 ml milk with 2 tbsp sugar and the vanilla instant dessert and add to the boiling strawberry milk.
4. Prepare the instant dessert as usual and allow to cool to room temperature.
5. Beat the softened butter with the cream cheese and 50 g of the sugar until light and fluffy.
6. Gradually stir in the cold(!) strawberry dessert until you have a smooth mixture.
7. As boiling causes the strawberries to lose some of their colour, you can brighten up the frosting by adding red food colouring.
8. Put the frosting in a piping bag and use as desired.

9.3 Chocolate frosting

Ingredients
- 100 ml cream
- 75 g plain chocolate, at least 70 % cocoa solids
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar

Preparation
1. Break up the chocolate and place in a mixing bowl.
2. Heat the cream in a pan until bubbles form.
3. Pour the cream into the mixing bowl and wait for the chocolate to go soft.
4. Add salt and vanilla.
5. Stir everything until thoroughly mixed and allow to cool thoroughly.
6. Once the mixture is cool, beat with a hand mixer.
7. Put in a piping bag and ice the cupcakes.

9.4 Zesty lemon frosting

Ingredients
- 3 egg whites
- 120 g icing sugar
- Lemon (unwaxed)

Preparation
1. Beat egg whites until stiff. Trickle in the sieved icing sugar at the same time.
2. Now put this meringue mix onto the cupcakes and arrange it creatively.
3. Put the cupcakes in the oven with top heat for a short period (about 5 minutes) until the tips of the meringue caps turn brown.
4. To decorate, now cut the lemon into slices and push into the meringue caps rind-first (either 1/4 or 1/2 pieces).

9.5 Lime and mascarpone frosting

Ingredients
- 250 g mascarpone
- 50 g icing sugar
- 1 lime

Preparation
1. Cream the mascarpone with the icing sugar.
2. Wash the lime in hot water and dry it.
3. Grate a little of the lime zest (about 1 tsp) and squeeze out 2-3 tsp juice.
4. Mix juice and zest into the frosting.
5. Put in a piping bag and ice the cupcakes with rosettes.

9.6 Blue frosting

Ingredients
- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk

- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparation

1. For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.
2. Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
3. Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
4. Cool a little in the refrigerator if necessary.

10. Disposal

10.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

11. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 96966) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 96966

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

RP96966 Cupcake Maker LB7 Seite 17 Montag, 24. Februar 2014 11:39 11

Sadržaj

1. Opis uređaja 17
2. Naziv dijelova (vidi stranica na rasklapanje) 18
3. Tehnički podaci 18
4. Sigurnosni naputci 18
5. Prije prve uporabe 21
6. Pečenje cupcake kolačića 22
7. Čišćenje i spremanje 23
8. Prijedlozi recepata za cupcake kolačiće 23
9. Prijedlozi recepata za kapice (glazure) 26
10. Odlaganje otpada 28
11. Garancija HOYER Handel GmbH 28

Srdačno čestitamo na kupovini Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za proizvod visoke kvalitete. Uputa za uporabu sastavni je dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute za sigurnost, uporabu i odstranjivanje.

Upoznajte se prije korištenja proizvoda sa svim uputama za posluživanje kao i sigurnosnim uputama. Koristite proizvod isključivo kao što je opisano i samo za navedena područja uporabe.

Proslijedite dokumentaciju u slučaju prodaje idućem vlasniku.

1. Opis uređaja

1.1 Svrha uporabe

Uređaj za cupcake kolačiće SilverCrest SCCM 800 A1 prikladan je za pripremu cupcake kolačića. Priprema drugih živežnih namirnica nije dopuštena.

Cupcake su male tortice koje su prvobitno pripremane u šalicama. Oblik je sličan Muffins-ima. Cupcake kolačići su međutim mekaniji i slađi od Muffinsa i obično se ukrašuju.

Koristite uređaj isključivo unutar domaćinstva i nikada vani na otvorenom.

Ovaj je uređaj podesan za uporabu u privatnim domaćinstvima, a ne za obrtničku uporabu.

Uređaj je također podesan za:

- uporabu u kuhinjama za suradnike u dućanima, uredima i drugim gospodarskim područjima,
- uporabu na poljoprivrednim imanjima,
- kupce u hotelima, motelima i drugim stambenim ustanovama,
- penzioni s doručkom.

1.2 Obim isporuke

- 1 Uređaj za cupcake kolačiće
- 50 Formica: promjer 50 mm, visina 20 mm
- 1 Upute za uporabu

1.3 Oznake na uređaju

Oznake4	Mjesto	Značenje
	Poklopac **3**	Upozorenje od vrućih površina

2. Naziv dijelova (vidi stranica na rasklapanje)

1 Crvena kontrolna žaruljica
- svijetli, čim se uređaj opskrbljuje strujom

2 Zelena kontrolna žaruljica
- svijetli, čim je radne temperatura postignuta

3 Poklopac

4 Simbol upozorenja „Upozorenje od vrućih površina"

5 Ručke

6 Naćve
- ovdje se mogu staviti formice **9** ili direktno napuniti tijesto za cupcake

7 Donji dio

8 Utor za namatanje kabla (s donje strane)

9 Formica

3. Tehnički podaci

Nazivni napon:	220-240 V~/50 Hz
Nazivna snaga:	800-1.000 W
Klasa zaštite:	I

CE

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

4. Sigurnosni naputci

4.1 Pojašnjenje pojmova

Slijedeći pojmovi upozorenja nalaze se u ovoj uputi za uporabu:

Upozorenje!
Velika opasnost: Nepoštivanje može izazvati tjelesne ozljede i opasnost po život.

Oprez!
Srednja opasnost: Nepoštivanje upozorenja može izazvati štete na predmetima.

Naputak:
Manja opasnost: Činjenice na koje treba obratiti pažnju prilikom uporabe uređaja.

4.2 Posebne upute za ovaj uređaj

Upozorenje! Da biste izbjegli ozljeđivanja, pridržavajte se sljedećih naputaka.

- Ovim uređajem dopušteno je rukovati djeci starijoj od 8 godina i osobama umanjenih fizičkih, senzoričkih ili mentalnih sposobnosti ili nedostataka iskustva i/ili znanja, ako se one nadgledaju ili ako su upućene u sigurnu uporabu uređaja i ako su shvatile do kojih opasnosti može doći uporabom uređaja. Djeci nije dopušteno igrati se uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje nije dopušteno djeci, osim ako su starija od 8 godina i kada rade pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i od mrežnog priključnog kabla.
- Površine uređaja mogu biti vruće. Uređaj primajte tijekom rada isključivo za drške **5**.
- Izvucite prije svakog čišćenja mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Uređaj nikad nemojte uranjati u vodu i zaštitite ga od prskanja i kapanja vode.
- Prije čišćenja pustite da se uređaj ohladi u toj mjeri, da više nema nikakve opasnosti od opekotina.

Oprez! Da biste spriječili nastanak materijalnih šteta, pridržavajte se sljedećih odredbi.

- Ni u kojem slučaju nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja se upotrebljavaju za ribanje, nagrizajuća sredstva ili sredstva koja izazivaju ogrebotine. Time biste mogli oštetiti uređaj, kao i sloj za zaštitu od prianjanja.
- Uređaj se ne smije pustati u pogon s vanjskim uklopnim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko djelovanje, kao što je na primjer bežična utičnica.

4.3 Opći naputci

- Prije uporabe molimo pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. One su sastavni dio uređaja i moraju Vam biti dostupne u svako doba.
- Ovaj uređaj upotrebljavajte samo u opisanu svrhu namjene (vidi »1.1 Svrha uporabe« na strani 17).
- Provjerite odgovara li potreban mrežni napon (vidi tipsku pločicu na uređaju) Vašem mrežnom naponu kako biste spriječili oštećenja.
- Molimo pripazite da svako pravo na garanciju i naknadu prestaje, ako se koriste dijelovi opreme koji nisu preporučeni u ovoj uputi za uporabu ili ako se kod popravaka isključivo ne koriste originalni rezervni dijelovi. To vrijedi i za popravke, koje provode nekvalificirane osobe. Podatke o kontaktima naći ćete u »Servisni centar« na strani 30.
- Kod eventualnih smetnji funkcioniranja tijekom jamstvenog razdoblja popravak uređaja smije provoditi isključivo naš servisni centar. U suprotnom prestaje svako pravo na garanciju. Podatke o kontaktima naći ćete u »Servisni centar« na strani 30.
- Uređaj prilikom rada ne ostavljajte nikada bez nadzora kako biste se pravodobno mogli umiješati u slučaju da dođe do smetnji u funkcioniranju.
- Obratite pozornost na to da utičnica bude dobro dostupna, s obzirom da uređaj nema sklopku za uključivanje/isključivanje.

4.4 Zaštita od električnog udara

Upozorenje! Naredni sigurnosni naputci trebaju zaštititi od električnog udara.

- Ako je uređaj oštećen, nipošto se ne smije koristiti. U tom slučaju dajte uređaj popraviti od strane kvalificiranog stručnog osoblja. Podatke o kontaktima naći ćete u »Servisni centar« na strani 30.
- Da bi se izbjegle opasnosti u slučaju oštećenja mrežnog priključnog voda ovog uređaja, mora ga zamijeniti proizvođač ili slična kvalificirana osoba.
- U uređaj nipošto ne smiju prodrijeti voda ili druge tekućine. Stoga:
  – nikada ne koristiti na otvorenom,
  – nikada ne uranjati u tekućine,
  – ne stavljati na roštilj predmete napunjene tekućinom, npr. lonce,
  – nikada ne koristiti u vrlo vlažnom okolišu.

  Ako ipak tekućina dospije u uređaj, smjesta izvucite mrežni utikač i pustite da kvalificirano stručno osoblje popravi uređaj. Podatke o kontaktima naći ćete u »Servisni centar« na strani 30.
- Uređaj priključite samo u električnu utičnicu koja ima zaštitni kontakt (šuko utičnica).
- Trebate izbjegavati korištenje produžnih kabela. To je dopušteno samo pod određenim uvjetima:
  – produžni kabel mora odgovarati jakosti struje uređaja.
  – produžni kabel nije dopušteno postaviti „leteće": ne smije biti uzrok spoticanja i ne smije biti dostupan djeci.
  – produžni kabel nikako ne smije biti oštećen.
  – drugi uređaji ne smiju biti priključeni na istu električnu utičnicu, budući da u tom slučaju može doći do preopterećenja mreže napajanja električnom energijom (zabranjeno korištenje višestrukih utičnica!).
- Nikada ne primajte mokrim rukama uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač.
- Mrežni kabel uvijek izvlačite na utikaču. Nikada ne povlačite sam kabel.
- Nikada nemojte nositi uređaj na mrežnom kabelu.
- Pripazite da se mrežni kabel nikada ne prelomi ili prignječi.
- Potpuno odmotajte mrežni kabel dok radi kako biste izbjegli pregrijavanje i pregorijevanje.
- Držite mrežni kabel podalje od vrućih površina (npr. ploče pećnice).
- Ako ne koristite uređaj, izvucite mrežni utikač iz električne utičnice. Samo tada je uređaj potpuno isključen iz struje.

4.5 Zaštita od požara

Upozorenje! Budući da ovaj uređaj radi na visokim temperaturama, poštujte sljedeće sigurnosne naputke kako ne bi došlo do požara.

- Ovaj se uređaj smije postavljati samo na stabilnoj, ravnoj, suhoj i nezapaljivoj podlozi kako bi se spriječilo njegovo prevrtanje, isklizavanje, požar podloge ili nastanak oštećenja.
- Držite se na udaljenosti od najmanje 50 cm od svih ostalih predmeta kako se oni ne bi zapalili.

4.6 Zaštita od ozljeda

Upozorenje! Da biste izbjegli ozljeđivanja, pridržavajte se sljedećih naputaka.

- Imajte na umu da za vrijeme pečenja bočno na uređaju može izlaziti vruća para.
- Prilikom vađenja gotovih cupcake kolačića imajte na umu da su i oni jako vrući.
- Nemojte premještati uređaj za vrijeme korištenja. On je tijekom korištenja jako vruć. Na taj način izbjegavate opekotine.
- Prije transportiranja ili čišćenja uvijek pustite da se uređaj ohladi.
- Pripazite da se preko mrežnog kabela nitko ne može spotaknuti, ili da se nitko ne saplete ili da nagazi kabel te da se pritom ozlijedi.

4.7 Za sigurnost Vašeg djeteta

Upozorenje! Djeca često ne mogu opasnosti ispravno ocijeniti i mogu se na taj način ozlijediti. Stoga pripazite:

- Ovaj proizvod dozvoljeno je koristiti isključivo pod nadzorom odraslih osoba.
- Pripazite pažljivo da se uređaj uvijek nalazi van domašaja djece.
- Pripazite da djeca nikada ne mogu povući uređaj preko mrežnog kabela.
- Pripazite da folija od ambalaže ne postane smrtonosna stupica za djecu. Folije od ambalaže nisu igračka.

4.8 Materijalne štete

Oprez! Da biste spriječili nastanak materijalnih šteta, pridržavajte se sljedećih odredbi.

- Ovaj se uređaj ne smije postavljati na vruće ploče štednjaka, gurati u vruću pećnicu ili postavljati u blizini plinskih ili protočnih grijaćih tijela, budući da bi to moglo dovesti do oštećenja.
- Upotrebljavajte samo pribor od drveta ili plastike postojane na visoke temperature. Pribor od metala može oštetiti površine sa slojem za zaštitu od prianjanja.
- Ne može se isključiti da sredstva za njegu površine na koju uređaj odlažete (namještaja) sadrže sastojke koji mogu nagrizati i omekšati gumene noge. U tom slučaju postavite uređaj na negorivu podlogu.
- Na uređaj nemojte postavljati nikakve predmete.
- U slučaju nevremena, uslijed udara groma, može doći do oštećenja uređaja koji je priključen na strujnu mrežu.

5. Prije prve uporabe

U proizvodnji mnogi dijelovi dobivaju tanak sloj ulja za zaštitu. Prilikom prve uporabe uređaj pokrenite bez ikakvih cupcake-a kako bi isparili eventualni ostatci.

Naputak: kod prvih nekoliko zagrijavanja može doći do laganog razvoja mirisa. Stoga osigurajte dovoljno prozračivanje.

1. Izvadite uređaj iz ambalaže.
2. Provjerite nema li na uređaju oštećenja.
3. Prije prve uporabe očistite uređaj. U vezi s time pridržavajte se naputaka u poglavlju »7. Čišćenje i spremanje« na strani 23.

4. Odaberite mjesto za postavljanje koje je čvrsto, ravno i nije zapaljivo. Održavajte razmak od oko 50 cm prema drugim predmetima.
5. U potpunosti odmotajte mrežni kabel.
6. Mrežni utikač utaknite u prikladnu mrežnu utičnicu.

   Sada svijetli crvena kontrolna žaruljica **1** i uređaj se zagrijava.

   Čim je pogonska temperatura postignuta, svijetli zelena kontrolna žaruljica **2**.

7. Ostavite uređaj uključenim približno 10 - 15 minuta.
8. Izvucite mrežni utikač i pustite uređaj da se ohladi.
9. Ponovno očistite uređaj. U vezi s time pridržavajte se naputaka u poglavlju »7. Čišćenje i spremanje« na strani 23.

Naputak: Prve pripremljene cupcake radi ukusa nemojte konzumirati već ih bacite.

6. Pečenje cupcake kolačića

1. Odaberite mjesto za postavljanje, koje je čvrsto, ravno i nije zapaljivo. Neka razmak od drugih predmeta bude oko 50 cm.
2. U potpunosti odmotajte mrežni kabel.
3. Otklopite poklopac **3** prema gore. Uređaj primajte pri tome za ručke **5**.
4. Suhom krpom uklonite eventualno postojeću prašinu.
5. Lagano namastite obložene unutarnje površine poklopca **3** kao i donjeg dijela **7**.

   Naputak: Najbolje uzmite jestivo ulje koje možete rasporediti kistom za pečenje.

6. Zatvorite poklopac **3**.
7. Utaknite mrežni utikač u prikladnu mrežnu utičnicu.

   Sada svijetli crvena kontrolna žaruljica **1** i uređaj se zagrijava.

   Čim je pogonska temperatura postignuta, svijetli zelena kontrolna žaruljica **2**.

   Uređaj je sada pripravan za rad.

8. Otklopite poklopac **3** prema gore. Uređaj primajte pri tome za ručke **5**.
9. Rasporedite pripremljeno tijesto za cupcake u udubljenja **6**.

   Naputak: Možete i prvo neke od priloženih formica **9** staviti u naćve **6** te napuniti tijestom i ispeći. Gotove Cupcake kolačiće izvadite onda zajedno s formicama **9**.

10. Zaklopite poklopac **3**.

Napomene:

- Postupak pečenja traje oko 15-20 minuta. Prema željenom stupnju tamnjenja odaberite vrijeme pečenja nešto kraće ili dulje.
- Za vrijeme pečenja zelena kontrolna žaruljica **2** se isključuje i ponovo uključuje. Ona služi da bi se regulirala potrebna radna temperatura.

Pozor! Prilikom otvaranja poklopca **3** može vam u susret izlaziti vruća para. Stoga zaštitite Vaše ruke krpom za posuđe ili kuhinjskim rukavicama.

11. Čim su cupcakei gotovi prema Vašem ukusu, izvadite ih iz uređaja.

    Otklopite poklopac **3** prema gore. Uređaj primajte pri tome za ručke **5**.

Oprez!

- Koristite samo pribor za jelo koji je napravljen od drva ili plastike otporne na toplinu. Pribor od metala može oštetiti površine sa slojem za zaštitu od prianjanja.
- Koristite kuhinjske rukavice da biste izbjegli opekotine.

12. Pustite da se izvađeni cupcake kolačići ohlade na roštilju za pečenje.
13. Ukrasite cupcake kolačiće prema ukusu, npr. šećerom u prahu, glazurama, voćem, kremom, vrhnjem, šarenim šećerom ili nečim drugim.
14. Nakon uporabe izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Samo tako je uređaj potpuno odvojen od struje.

7. Čišćenje i spremanje

Upozorenje! Da biste izbjegli opasnost od električnog udara ili od ozljeda:

- Izvucite prije svakog čišćenja mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Uređaj nikad nemojte uranjati u vodu i zaštitite ga od prskanja i kapanja vode.
- Prije čišćenja pustite da se uređaj ohladi u toj mjeri, da više nema nikakve opasnosti od opekotina.

Oprez! Ni u kojem slučaju nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja se upotrebljavaju za ribanje, nagrizajuća sredstva ili sredstva koja izazivaju ogrebotine. Time biste mogli oštetiti uređaj, kao i sloj za zaštitu od prianjanja.

Naputak: Nemojte predugo čekati s čišćenjem kako se ostaci tijesta ne bi sušenjem stvrdnuli te bi ih stoga bilo teško za ukloniti.

1. Uklonite mrvice i ostataka tijesta.
2. Obrišite uređaj iznutra i izvana mekanom i vlažnom krpom. Možete koristiti i malo blagog sredstva za pranje posuđa, no u tom slučaju morate uređaj još jednom obrisati, kako cupcake kolačići ne bi poprimili dodatni okus.
3. Naknadno obrišite suhom krpom.
4. Da bi pospremili uređaj namotajte mrežni priključni kabel na namatanje kabla **8** (na donjem dijelu).

8. Prijedlozi recepata za cupcake kolačiće

8.1 Standardni recept za cupcake kolačiće

Sastojci:

- 125 g maslaca
- 125 g šećera
- 1 paketić vanilija šećer
- 2 jaja
- 200 g brašna
- 50 g badema, oljuštenog i mljevenog
- 1 malo soli
- 2 žlica praška za pečenje
- 4 žlice mlijeka

Priprema:

1. Maslac, šećer, sol i vanilija šećer umiješajte pomoću metlice za snijeg od ručnog aparata za miješanje.
2. Jaja dodajte postupno uz miješanje.

3. Brašno, prašak za pečenje i bademe pomiješajte i naizmjenično pomiješajte s mlijekom.
4. Napunite tijesto u udubine **6**, maksimalno do ruba.
5. Pecite 15 – 20 minuta.
6. Nakon toga pustite da se ohladi na rešetki.

8.2 Cupcake s komadićima čokolade

Sastojci:
- 100 g čokolade od punomasnog mlijeka
- 300 g brašna
- 2 žlica praška za pečenje
- 1 žlica natrona
- 1 malo soli
- 2 jaja
- 150 g margarina
- 80 g šećera
- 250 ml mlijeka

Priprema:
1. Čokoladu grubo ostružite.
2. Sve suhe sastojke pomiješajte s čokoladom.
3. Jaja, margarin, šećer i mlijeko pomiješajte u jednoj zdjeli.
4. Dodajte mješavinu brašna i pomiješajte.
5. Aparata za cupcake kolačiće namastite i prethodno zagrijte.
6. Napunite tijesto u udubine **6**, maksimalno do ruba.
7. Pecite oko 15-20 minuta.
8. Nakon toga možete po želji ukrasiti Cupcake kolačiće.

8.3 Cupcake kolačići od čokolade

Sastojci:
- 100 g maslaca
- 150 g šećera
- 2 jaja
- 100 g brašna
- ½ čajne žličice praška za pečenje
- ¼ čajne žličice natrona
- ¼ čajne soli
- 75 g kakaoa u prahu
- 130 ml mlijeka, eventualno više
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije ili paste vanilije

Priprema:
1. Brašno i kakao prosijte u zdjelu, prosijte unutra prašak za pečenje, natron i sol i sve dobro promiješajte.
2. Maslac, šećer i vaniliju zamiješajte u laganu masu.
3. Jaja umiješajte pojedinačno.
4. Mješavinu brašna i oko 130 ml mlijeka naizmjenično umiješajte i sve zamiješajte u ravnomjerno tijesto.
5. Ako tijesto bude suviše suho, dodajte po gutljaj mlijeka tako da postane viskozno.
6. Napunite tijesto u udubine **6**, maksimalno do ruba.
7. Pecite 15 – 20 minuta.
8. Nakon toga pustite da se ohladi na rešetki.

8.4 Red Velvet cupcake kolačići – za posebne svečanosti

Sastojci za brašno:
- 3 velike bjelančevine, 90 g
- 30 ml boje za namirnice, crvene
- 1 ½ čajna žličica ekstrakta vanilije
- 200 g brašna
- 200 g šećera, najfinijeg
- 3 žlica praška za pečenje
- 2 čajne žličice kakao praška
- ½ čajne žličice soli
- 60 g ulja od repice ili saflorova ulja, sobna temperatura
- 55 g maslaca, sobna temperatura
- 120 g kiselog mlijeka, sobna temperatura

Sastojci za preljev:

- 200 g čokolade, bijele, kosane
- 270 g svježeg sira (kremasti sir), sobna temperatura
- 70 g maslaca, sobna temperatura
- 1/8 čajne žličice gorkog ulja od badema

Pripremanje tijesta:

1. U posudi pomiješajte bjelančevine, crvenu boju za namirnice i ekstrakt vanilije.
2. U jednoj zdjeli dobro pomiješajte brašno, šećer, prašak za pečenje, kakao i sol.
3. U zdjeli za miješanje miješajte ulje i maslac kod srednje brzine 1 minutu.
4. Dodajte mješavinu brašna i kiselo mlijeko i miješajte na maloj brzinu tako sve bude vlažno.
5. Onda miješajte još 1,5 minute na srednjoj brzini.
6. Polovicu mješavine dodajte miješanjem prvo polagano a onda na srednjoj brzini još 30 sekundi.
7. S drugom polovicom postupite na isti način.

Pripremanje preljeva (kapica od kremastog sira):

1. Bijelu čokoladu u maloj posudi rastopite u mikrovalnoj pećnici, pri tome promiješajte svakih 15 sekundi pomoću silikonske lopatice.
2. Rastopljenu čokoladu pustite da se ohladi dok više nije topla ali još tekuća.
3. Maslac i kremasti sir promiješajte tako da bude glatko.
4. Ohlađenu i još tekuću bijelu čokoladu umiješajte, tako da nastane homogena masa.
5. Nakon toga umiješajte aromu od gorkih badema.
6. Ako je kapica (engl. frosting) suviše mekana, onda još malo ohladite u hladnjaku.

Pripremanje cupcake kolačića:

1. Napunite tijesto u udubine **6**, maksimalno 2/3 do ruba.
2. Pecite 15 – 20 minuta.
3. Nakon toga pustite da se ohladi na rešetki oko 10 minuta.
4. Ukrasite cupcake kolačiće kapicama .

8.5 Cupcake kolačići swimming pool (bazen)

Sastojci za brašno:

- 250 g brašna
- 2 žlica praška za pečenje
- 2 žlice sojinog brašna
- 2 žlice vode ili
- 2 jaja
- 250 g jogurta
- 75 ml ulja
- 6 čajnih žličica vanilija šećer
- 6 breskvi iz konzerve ili 24 trešnje

Sastojci za preljev:

- 225 g maslaca, sobna temperatura
- 600 g šećera u prahu
- 100 ml mlijeka
- 3 čajnih žličica vanilija šećer
- Boja za namirnice, plava
- eventualno šarene šećerne perlice

Pripremanje tijesta:

1. Za tijesto prvo pomiješajte suhe sastojke.
2. Onda dodajte vlažne sastojke osim breskvi ili trešnji.
3. Nakon toga sve kratko zajedno pomiješajte tako da se suhi sastojci ovlaže.
4. Otkapane breskve izrežite na četvrtine.
5. Sada stavite u svaku udubinu za pečenje **6** po jednu čajnu žličicu tijesta.
6. U svaku udubinu za pečenje stavite **6** jedan komad breskve ili po jednu trešnju.
7. Napunite skoro do ruba tijestom.
8. Pecite 15-20 minuta.

Pripremanje preljeva::

1. Za kapicu (preljev) prvo pomiješajte boju za namirnice (ako je u prahu) s mlijekom.
2. Onda zamiješajte maslac s 300 g šećera u prahu, plavim mlijekom i vanilija šećerom tako da nastane krema.
3. Nakon toga uvijek s po 100 g preostalog šećera u prahu pomiješajte 2 minute s kremom, dok se ne potroši sav šećer u prahu.
4. Eventualno malo ostavite u hladnjaku da se ohladi.

8.6 Šećerno slatki cupcake kolačići

Sastojci za brašno:

- 200 g brašna
- 150 g šećera
- 200 g maslaca
- 2 jaja
- ½ paketića praška za pečenje

Sastojci za preljev:

- 200 g maslaca
- 200 g svježeg sira
- 200 g šećera
- eventualno boje za namirnice
- eventualno kakaoa u prahu
- eventualno sirupa po želji
- eventualno mrvice (šarene šećerne mrvice)

Pripremanje tijesta:

1. Za tijesto zamijesite 200 g maslaca (sobna temperatura) i 150 g šećera da nastane krema.
2. Pomiješajte 200 g brašna i pola paketića praška za pečenje i od toga oko 2 žlice dodajte masi od maslaca te dobro promiješajte.
3. Dodajte jaje i pomiješajte.
4. Ponovo dodajte 2 žlice mješavine brašna i pomiješajte.
5. Dodajte drugo jaje i pomiješajte.
6. Sada dodajte ostatak mješavine i sve promiješajte tako da masa tijesta bude glatka.

Pripremanje preljeva::

1. 200 g maslaca (sobna temperatura) i 200 g šećera zamijesite da nastane krema.
2. Dodajte žličicu po žličicu svježeg sira i dalje miješajte.
3. Po želji dodajte boju za namirnice, kakao i sirup.

Pripremanje cupcake kolačića:

1. Napunite tijesto u udubine **6** , maksimalno do ruba.
2. Pecite 15 – 20 minuta.
3. Nakon toga pustite da se ohladi na rešetki oko 10 minuta.
4. Ukrasite cupcake kolačiće kapicama.

9. Prijedlozi recepata za kapice (glazure)

9.1 Kapice kremastog sira

Sastojci:

- 100 g maslaca, mekanog
- 100 g šećera u prahu
- 110 g svježeg sira
- malo ribane kore od limuna

Priprema:

1. Mekani maslac pomiješajte sa šećerom u prahu.
2. Dodajte svježi siri i koru od limuna.

9.2 Kapice od jagode

Sastojci:

- 250 g jagoda, smrznutih ili svježih
- 200 ml mlijeka
- 1 paketić Prašak za puding (okus vanilije)
- 2 žlice šećera
- 175 g maslaca, mekanog
- 175 g masnog svježeg sira
- 50 g šećera
- nešto boje za namirnice, crvene

Priprema:

1. 150 ml mlijeka zakuhajte s jagodama tako da se otope (kod svježih jagoda ovaj korak otpada).
2. Pomoću ručne miješalice jagode usitnite u mlijeku, tako da više ne bude komadića.
3. 50 ml mlijeka pomiješajte s 2 žlice šećera i praškom za vanilija puding i dodajte u zakuhano mlijeko s jagodama.
4. Puding servirajte kao i inače i pustite da se ohladi na sobnu temper aturu.
5. Mekani maslac istucite sa svježim sirom i 50 g šećera tako da bude pjenast.
6. Postupno pomiješajte s hladnim (!) pudingom od jagode tako da nastane homogena masa.
7. Pošto jagode kod kuhanja izgube nešto od svoje boje, mogu se pomoću kreme s crvenom bojom za namirnice malo "uljepšati".
8. Kremu stavite u tuljac za štrcanje i koristite po želji.

9.3 Kapice od čokolade

Sastojci:

- 100 ml vrhnja
- 75 g čokolade, plemenito trpke, najmanje 70% kakaoa
- 1 malo soli
- 1 paketić vanilija šećera

Priprema:

1. Čokoladu isjeckajte i stavite u posudu za miješanje.
2. Vrhnje zagrijte u posudi, tako da se stvore mjehurići.
3. Izlijte vrhnje u posudu za miješanje i pričekajte da se čokolada smekša.
4. Dodajte sol i vaniliju.
5. Sve ravnomjerno pomiješajte i pustite da se dobro ohladi.
6. Kada se masa ohladi promiješajte ručnom miješalicom.
7. Stavite u tuljac za štrcanje i poprskajte po cupcake kolačićima.

9.4 Kapice od kiselog limuna

Sastojci:

- 3 bjelanjka
- 120 g šećera u prahu
- Limun (prirodan)

Priprema:

1. Bjelanjak kruto istucite Istovremeno kroz sito posipajte šećerom u prahu.
2. Tako nastali beze sada nanesite na cupcake kolačiće i maštovito ukrasite.
3. Cupcake kolačiće sada još jednom na kratko (oko 5 minuta) stavite u pećnicu i zagrijte na gornjoj toplini tako da kapice i vršci postanu smeđi.
4. Kao ukras sada pritisnite limun u tankim pločicama s korom u kapicu (1/4 ili 1/2 komada).

9.5 Kapice od limete-mascarpone

Sastojci:

- 250 g mascarpone
- 50 g šećera u prahu
- 1 limeta

Priprema:

1. Mascarpone i šećer zamijesite da nastane krema.
2. Limetu vruće operite i osušite.

3. Sa limete oribajte malo kore (količina oko 1 čajna žličica) i isprešajte 2-3 čajne žličice soka.
4. Sok i oribanu koru umiješajte u kremu.
5. Stavite u tuljac za štrcanje i u obliku rozeta nanesite po cupcake kolačićima.

9.6 Plave kapice

Sastojci:
- 225 g maslaca, sobna temperatura
- 600 g šećera u prahu
- 100 ml mlijeka
- 3 čajnih žličica vanilija šećer
- Boja za namirnice, plava
- eventualno šarene šećerne perlice

Priprema:
1. Za kapicu (preljev) prvo pomiješajte boju za namirnice (ako je u prahu) s mlijekom.
2. Onda zamiješajte maslac s 300 g šećera u prahu, plavim mlijekom i vanilija šećerom tako da nastane krema.
3. Nakon toga uvijek s po 100 g preostalog šećera u prahu pomiješajte 2 minute s kremom, dok se ne potroši sav šećer u prahu.
4. Eventualno malo ostavite u hladnjaku da se ohladi.

10. Odlaganje otpada

10.1 Uređaj

Simbol prekrižene kante za otpad na kotačima znači da se u Europskoj Zajednici taj proizvod mora na poseban način odstraniti u otpad. To vrijedi za proizvod kao i za sve ovim simbolom označene dijelove opreme. Označeni proizvodi se ne smiju odstranjivati putem otpada iz kućanstva, nego se moraju predati na stanici za prihvat električnih i elektronskih uređaja za reciklažu. Reciklaža pomaže umanjiti potrošnju sirovina i rasterećuje okoliš. Informacije u vezi zbrinjavanja uređaja u otpad i položaja najbližeg sabirališta za reciklažni otpad naći ćete u gradskoj upravi ili na Žutim stranicama.

10.2 Ambalaža

Kada želite odstraniti ambalažu pripazite na odgovarajuće propise vaše zemlje o zaštiti ljudskog okoliša.

11. Garancija HOYER Handel GmbH

Vrlo štovani kupci,
Na ovaj uređaj dobivate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka kod proizvoda posjedujete zakonska prava spram prodavača proizvoda. Zakonska prava nisu umanjena garancijom kao što je ovdje pojašnjena.

Garantni uvjeti

Rok garancije počinje s datumom kupnje. Molimo dobro sačuvajte originalni račun. Ta dokumentacija potrebna je kao dokaz kupnje.

Ako unutar tri godine od datuma kupnje proizvoda dođe do greške u materijalu ili uslijed proizvodnje, proizvod ćemo - po našem nahođenju - besplatno ili popraviti ili zamijeniti. Uvjet za ostvarivanje garancije je da se unutar roka od tri godine neispravan uređaj zajedno s računom (bon kase) dostavi i pismeno kratko opiše u čemu se sastoji kvar i kada je do njega došlo.

Ako je kvar pokriven našom garancijom, dobivate ili popravljeni uređaj ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda period garancije ne počinje teći iznova.

Garantni rok i zakonska prava u svezi kvara

Garantni rok ne produžuje se nakon provedbe garancije. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Ako eventualno već prilikom kupovine postoje oštećenja ili kvarovi potrebno ih je dojaviti odmah nakon vađenja iz ambalaže. Popravci nakon isteka garantnog roka se naplaćuju.

Obim garancije

Uređaj je proizveden uz stroge smjernice kvalitete te je savjesno provjeren prije isporuke.

Garancija vrijedi za greške u materijalu ili prilikom proizvodnje. Ova garancija ne vrijedi za dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i koji se time smatraju potrošnim dijelovima kao ni za oštećenja na lako lomivim dijelovima, npr. sklopkama, akumulatorima ili dijelovima izrađenim od stakla.

Garancija propada, ako se proizvod ošteti, ako se ne koristi ispravno ili ako je popravljan. Za ispravnu uporabu proizvoda potrebno je točno se pridržavati svih u uputi za uporabu navedenih naputaka.

Svrhe uporabe ili radnje koje se u uputi za uporabu izričito ne preporučuje ili od kojih se upozorava, potrebno je obavezno izbjegavati.

Proizvod je podesan za uporabu u privatne svrhe, a ne za obrtničku uporabu.

U slučaju neispravnog ili nestručnog rukovanja, uporabe sile ili radova koje nije proveo naš ovlašteni servisni centar garancija se gasi.

Postupak u slučaju garancije

Da bi osigurali brzu obradu Vašeg zahtjeva molimo slijedite naredne upute:

- Molimo za upite imajte pri ruci broj artikla (za ovaj uređaj: IAN 96966) kao i račun kase kao dokaz za kupovinu.
- Broj artikla nalazi se na graviranoj tipskoj pločici, na naslovnoj strani Vaše upute (dolje lijevo) ili kao naljepnica na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do grešaka u funkcioniranju ili do drugih kvarova, molimo obratite se kao prvo dolje navedenom servisnom centru putem telefona ili emejlom.
- Proizvod koji se registrira kao neispravan možete bez plaćanja poštarine poslati na servisnu adresu koju ćete dobiti uz priloženi račun (bon kase) kao i podataka od čega se kvar sastoji i kada je do njega došlo.

Sa sajta
www.lidl-service.com
možete spustiti ovaj kao i mnogo dodatnih priručnika, videa o proizvodu i softver.

Servisni centar

(HR) Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 96966

Liferant

Molimo obratite pažnju da naredna adresa **nije servisna adresa ist.** Prvo se obratite gore navedenom servisnom centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Njemačka

RP96966 Cupcake Maker LB7 Seite 31 Montag, 24. Februar 2014 11:39 11

Cuprins

1. Descrierea aparatului 31
2. Denumirea componentelor (vezi pagina pliată) 32
3. Date tehnice 32
4. Indicații de siguranță 32
5. Înainte de prima utilizare 36
6. Coacerea prăjiturilor cupcake 36
7. Curățarea și depozitarea 37
8. Propuneri rețete pentru prăjiturile cupcake 38
9. Propuneri de rețete pentru glazuri (toppinguri) 41
10. Dezafectarea. 43
11. Garanția oferită de HOYER Handel GmbH 43

Felicitări cordiale pentru achiziționarea noului dvs. aparat.

Ați ales un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare sunt anexate acestui produs. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea ecologică.

Înainte de utilizarea produsului, studiați cu atenție toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Utilizați produsul doar conform instrucțiunilor și în scopul specificat.

În cazul transmiterii produsului către terți, includeți toate documentațiile aferente.

1. Descrierea aparatului

1.1 Scopul utilizării

Aparatul pentru prepararea prăjiturilor cupcake, marca SilverCrest SCCM 800 A1 este destinat coacerii prăjiturilor cupcake. Nu este permisă prepararea altor tipuri de alimente.

Prăjiturile cupcake sunt torturi în miniatură care inițial erau coapte în cești. Forma este asemănătoare cu cea a brioșelor. Prăjiturile cupcake sunt însă mai moi și mai dulci decât brioșele și de cele mai multe ori se ornează.

Utilizați aparatul exclusiv în casă, niciodată în aer liber.

Acest aparat este adecvat utilizării personale, nu este destinat uzului profesional.

Aparatul este adecvat și pentru:

- utilizarea în bucătării pentru angajații din magazine, birouri și alte domenii comerciale,
- utilizarea în gospodării agricole,
- pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare,
- pensiuni care oferă micul dejun.

1.2 Specificația de livrare

- 1 Aparatul pentru prepararea prăjiturilor cupcake
- 50 de forme mici: diametru 50 mm, inaltime 20 mm
- 1 manual de utilizare

1.3 Marcaje pe aparat

Marcaje 4	Locul	Semnificație
	Capac **3**	Avertizare asupra suprafețelorfierbinți

2. Denumirea componentelor (vezi pagina pliată)

1 Becul roșu de control
- luminează din momentul în care aparatul este alimentat cu energie electrică

2 Becul verde de control
- luminează din momentul în care s-a atins temperatura de funcționare

3 Capac

4 Simbol de avertizare „Avertizare asupra suprafețelor fierbinți"

5 Mânere

6 Forme de copt
- aici pot fi așezate formele mici **9** sau poate fi turnat direct aluatul de cupcake

7 Bază

8 Dispozitiv de înfășurare a cablului (pe partea inferioară)

9 Forme mici

3. Date tehnice

Tensiunea nominală: 220-240 V~/50 Hz
Puterea nominală: 800-1.000 W
Clasa de protecție: I

CE

4. Indicații de siguranță

4.1 Explicarea terminologiei

În prezentele instrucțiuni de utilizare veți găsi următorii termeni de semnalizare:

Avertizare!
Risc ridicat: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau periclitarea vieții.

Atenție!
Risc mediu: Nerespectarea avertizării poate provoca o pagubă materială.

Indicație:
Risc scăzut: Lucruri de avut în vedere la manipularea aparatului.

4.2 Instrucțiuni speciale pentru acest aparatul

Avertizare! Respectați următoarele indicații, pentru a evita rănirile.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii sub vârsta de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă au înțeles pericolele ce pot rezulta din utilizarea acestuia. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și dacă sunt supravegheați.
- Nu permiteți accesul copiilor cu vârsta sub 8 ani la aparat și la cablul de alimentare.
- Suprafețele aparatului pot deveni fierbinți. În timpul funcționării apucați aparatul numai de mânere **5**.
- înaintea fiecărei operații de curățare scoateți ștecherul din priză.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă și protejați-l contra stropirii sau pulverizării cu apă.
- Înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească, astfel încât să nu mai existe pericol de ardere.

Atenție! Pentru a evita pagubele materiale, respectați următoarele prevederi.

- În niciun caz nu utilizați soluții de curățare abrazive, corozive sau care pot provoca zgârieturi. Astfel s-ar putea deteriora aparatul sau stratul anti-adeziv.
- Nu este voie să se utilizeze aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de comandă de la distanță, ca de pildă cu o priză cu telecomandă.

4.3 Indicații generale

- Înainte de utilizare, citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Ele sunt parte componentă a aparatului și trebuie să fie la îndemână oricând.
- Utilizați aparatul doar în scopul descris (vezi „1.1 Scopul utilizării“ la pagina 31).
- Verificați dacă tensiunea de rețea necesară (vezi plăcuța de construcție) corespunde cu tensiunea dumneavoastră de rețea, pentru a evita deteriorarea.
- Vă rugăm să aveți în vedere că orice pretenție de acordare a garanției se anulează, dacă se vor utiliza accesorii nerecomandate în prezentele instrucțiuni de utilizare sau dacă la efectuarea reparațiilor nu se utilizează exclusiv piese de schimb originale. Acest lucru este valabil și pentru executarea reparațiilor de către persoane necalificate. Datele de contact se găsesc în „Centrul de service” la pagina 44.
- În cazul eventualelor defecțiuni de funcționare, repararea aparatului în timpul perioadei de garanție se poate face doar de către centrul nostru Service. În alte condiții pierdeți orice drept la garanție. Datele de contact se găsesc în „Centrul de service” la pagina 44.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării, pentru a putea interveni la timp dacă apar defecțiuni de funcționare.
- Atenție la accesibilitatea corespunzătoare a prizei, deoarece aparatul nu dispune de buton de pornire/oprire.

4.4 Protecția împotriva electrocutării

Avertizare! Următoarele indicații de siguranță sunt menite să vă protejeze împotriva electrocutării.

- Dacă este deteriorat aparatul, nu este voie ca acesta să se mai utilizeze. Dispuneți în acest caz repararea aparatului de către specialiști calificați în acest sens. Datele de contact se găsesc în „Centrul de service” la pagina 44.
- Dacă se deteriorează cablul de rețea al acestui aparat, acesta trebuie să se înlocuiască de către producător, sau de către o persoană cu aceeași calificare, pentru a evita periclitarea aparatului.
- Nu este voie ca în aparat să intre apă sau alte lichide. Prin urmare:
  - nu-l utilizați niciodată în aer liber
  - nu așezați niciodată pe aparat recipiente umplute cu apă, ca de pildă pahare, vaze etc.
  - nu-l utilizați nicioadată în medii foarte umede, ca de pildă în baie

  Dacă totuși ajunge apă în aparat, trageți imediat ștecherul de rețea din priză și dispuneți repararea aparatului de către personal de specialitate. Datele de contact se găsesc în „Centrul de service” la pagina 44.
- Conectați aparatul doar la o priză de rețea cu contacte de protecție (șuco).
- Nu atingeți niciodată cu mâna udă aparatul, cablul de rețea, sau ștecherul de rețea.
- Trageți întotdeauna cablul de rețea din priză trăgând de ștecher. Nu trageți niciodata de cablu.
- Țineți cablul de rețea departe de suprafețele fierbinți (de ex. plite).
- Dacă nu utilizați aparatul timp îndelungat, scoateți ștecherul din priză. Doar atunci prin aparat nu mai circulă deloc curent.
- Niciodată nu trageți aparatul de cablul de alimentare.
- Aveți grijă să nu îndoiți sau să nu striviți niciodată cablul de alimentare.
- În timpul funcționării derulați complet cablul de alimentare pentru a preveni o supraîncălzire și topirea acestuia.
- Evitați utilizarea de cabluri prelungitoare. Utilizarea acestora este permisă doar cu respectarea unor condiții foarte exacte:
  - Cablul prelungitor trebuie să fie adecvat intensității curentului aparatului.
  - Cablul prelungitor nu are voie să fie tras "flotant": nu este voie să vă puteți împiedica de el, sau să fie accesibil copiilor.
  - Cablul de prelungire nu este voie să fie deteriorat.
  - Nu este voie ca la priza de rețea să mai fie conectate și alte aparate decât acesta, deoarece în caz contrar se poate suprasolicita rețeaua de curent (prizele multiple sunt interzise!).

4.5 Protecția împotriva riscului de incendiu

Avertizare! Deoarece aparatul lucrează cu temperaturi ridicate, pentru a nu putea izbucni incendii respectați următoarele indicații de siguranță.

- Aparatul se poate amplasa exclusiv pe o suprafață fixă, dreaptă, uscată și neinflamabilă, pentru a evita răsturnarea sau alunecarea lui, sau aprinderea suprafeței de dedesubt și înregistrarea de daune materiale în acest fel.

- Mențineți o distanță de minim 50 cm față de alte obiecte, pentru ca acestea să nu poată lua foc.

4.6 Protecția împotriva rănirilor

Avertizare! Respectați următoarele indicații, pentru a evita rănirile.

- Atenție, în timpul coacerii, pe părțile laterale ale aparatului pot ieși aburi fierbinți.
- Atenție la scoaterea prăjiturilor cupcake coapte , deoarece și acestea sunt foarte fierbinți.
- Nu repoziționați aparatul în timpul utilizării. Acesta devine fierbinte în cursul utilizării. În acest fel evitați arsurile.
- Lăsați întotdeauna să se răcească aparatul înainte de a-l transporta sau curăța.
- Aveți grijă să nu vă împiedicați de cablul de alimentare sau ca nimeni să nu se poată agăța de el, sau să calce pe el și să se rănească astfel.

4.7 Pentru siguranța copilului dumneavoastră

Avertizare! Adesea copiii nu pot aprecia corect pericolele și se rănesc. Prin urmare, aveți în vedere că:

- Acest produs se poate utiliza doar sub supravegherea adulților, pentru a vă asigura că nu se joacă copiii cu aparatul.
- Aveți mare grijă ca aparatul să se afle mereu în afara razei de acțiune a copiilor.
- Aveți grijă ca aparatul să nu poată fi niciodată tras în jos de copii de cablul de alimentare.
- Aveți grijă ca folia de ambalare să nu se transforme în armă mortală pentru copii. Foliile de ambalare nu sunt jucării.

4.8 Protecție împotriva pagubelor materiale

Atenție! Pentru a evita pagubele materiale, respectați următoarele prevederi.

- Nu este voie să se așeze aparatul pe plite încinse, să se introducă în cuptoare încinse sau să se amplaseze în apropierea încălzitoarelor cu gaz și boilerelor, deoarece aceasta ar putea provoca deteriorări.
- Utilizați doar tacâmuri din lemn sau din plastic rezistent la căldură. Tacâmurile metalice ar putea deteriora suprafețele cu strat protector.
- Nu este exclus ca substanțele de întreținere ale suprafețelor de depunere (mobilă) să conțină componente care să atace și să înmoaie picioarele din cauciuc. În acest caz nu depuneți aparatul pe o suprafață inflamabilă.
- Nu așezați niciun obiect pe aparat.
- În cazul unei furtuni, aparatul racordat la rețeaua de curent poate fi deteriorat de trăsnet.

5. Înainte de prima utilizare

În timpul producției, multe componente sunt acoperite, pentru protecție, de un strat subțire de ulei. Înainte de prima utilizare, puneți aparatul în funcțiune fără prăjiturile cupcake, pentru a se putea evapora eventualele reziduuri existente.

Indicație: La primele procese de încălzire se poate degaja un miros discret. De aceea luați măsuri pentru o aerisire suficientă.

1. Luați aparatul din ambalaj.
2. Verificați aparatul să nu prezinte deteriorări.
3. Curățați aparatul înaintea primei utilizări. Pentru aceasta, respectați indicațiile din capitolul „*7.* Curățarea și depozitarea" la pagina 37.
4. Alegeți un loc de amplasare care să fie fix, neted și neinflamabil. Mențineți o distanță de cca. 50 cm față de alte obiecte.
5. Derulați complet cablul de alimentare.
6. Introduceți ștecherul într-o priză corespunzătoare.

   Acum luminează becul roșu de control **1**, iar aparatul se încălzește.

   În momentul în care se atinge temperatura de utilizare, se aprinde becul verde de control **2**.
7. Lăsați aparatul pornit circa 10 – 15 minute.
8. Trageți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
9. Curățați din nou aparatul. Pentru aceasta, respectați indicațiile din capitolul „*7.* Curățarea și depozitarea" la pagina 37.

Indicație: Din cauza gustului primele prăjituri cupcake coapte nu ar trebui consumate, ci aruncate.

6. Coacerea prăjiturilor cupcake

1. Alegeți un loc de amplasare care să fie fix, neted și neinflamabil. Mențineți o distanță de cca. 50 cm față de alte obiecte.
2. Derulați complet cablul de alimentare.
3. Rabatați capacul **3** în sus. Apucați aparatul de mânere **5** .
4. Îndepărtați praful depus cu o lavetă curată.
5. Ungeți puțin suprafețele interioare ale capacului **3** și cele ale bazei **7**.

   Indicație: Cel mai bine folosiți ulei alimentar, pe care îl întindeți cu o pensulă pentru prăjituri.
6. Închideți capacul **3**.
7. Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de rețea corespunzătoare.

   Acum luminează becul roșu de control **1**, iar aparatul se încălzește.

   În momentul în care se atinge temperatura de utilizare, se aprinde becul verde de control **2**.

   Acum aparatul este gata de utilizare.
8. Rabatați capacul **3** în sus. Apucați aparatul de mânere **5** .
9. Împărțiți aluatul de cupcakes pregătit în formele de copt **6**.

   Observație: Puteți așeza de asemenea formele mici **9** în formele de copt **6** și după aceea le puteți umple cu aluat și coace. După aceea scoateți brioșele coapte împreună cu formele mici **9**.

10. Închideți capacul **3**.

Observații:

- Procesul de coacere durează cca. 15-20 minute. În funcție de gradul de coacere dorit se poate alege ca timpul de coacere să fie mai scurt sau mai lung.
- În timpul coacerii, lampa de control verde **2** se stinge și se aprinde din nou. Aceasta servește pentru a putea regla temperatura de funcționare necesară.

Avertizare! La deschiderea capacului **3** este posibil să se degaje aburi fierbinți. De aceea protejați-vă mâinile cu un prosop de vase sau cu mănuși debucătărie.

11. După ce prăjiturile cupcake s-au copt după gustul dumneavoastră, scoateți-le din aparat:

    Rabatați capacul **3** în sus. Apucați aparatul de mânere **5**.

    Atenție!

    – Utilizați doar tacâmuri din lemn sau din plastic rezistente la căldură. Tacâmurile metalice ar putea deteriora suprafețele cu strat protector.
    – Utilizați mănuși de bucătărie pentru a evita arderea.

12. După ce scoateți prăjiturile cupcake din aparat, lăsați-le să se răcească pe un grătar de copt.
13. Ornați prăjiturile cupcake în funcție de gusturi, cu zahăr pudră, glazuri, fructe, creme, frișcă, granule colorate de zahăr sau altele.
14. După utilizare, trageți ștecherul de rețea din priza de rețea. Numai așa aparatul este scos complet de sub tensiune.

7. Curățarea și depozitarea

Avertizare! Pentru a preveni pericolul unei electrocutări sau unei arderi:

– înaintea fiecărei operații de curățare scoateți ștecherul din priză.
– Nu scufundați niciodată aparatul în apă și protejați-l contra stropirii sau pulverizării cu apă.
– Înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească, astfel încât să nu mai existe pericol de ardere.

Atenție! În niciun caz nu utilizați soluții de curățare abrazive, corozive sau care pot provoca zgârieturi. Astfel s-ar putea deteriora aparatul sau stratul anti-adeziv.

Indicație: Nu așteptați prea mult până să curățați aparatul, pentru ca resturile de aluat să nu se usuce și astfel să se curețe cu foarte mare dificultate.

1. Îndepărtați firimiturile și resturile de aluat.
2. Ștergeți aparatul în interior și exterior cu o lavetă moale, umedă. Puteți utiliza și puțin detergent delicat, dar după aceea trebuie să ștergeți aparatul încă o dată cu apă limpede, pentru a nu altera gustul prăjiturilor cupcake.
3. După aceasta ștergeți aparatul cu o lavetă uscată.
4. Pentru a depozita aparatul înfășurați cablul de alimentare pe dispozitivul de înfășurare a cablului **8** (pe partea inferioară).

8. Propuneri rețete pentru prăjiturile cupcake

8.1 Rețetă standard cupcake

Ingrediente:
- 125 g unt
- 125 g zahăr
- 1 plic zahăr vanilat
- 2 ouă
- 200 g făină
- 50 g migdale, decojite și măcinate
- 1 praf de sare
- 2 linguriță de praf de copt
- 4 linguri de lapte

Pregătirea:
1. Untul, zahărul, sarea și zahărul vanilat se amestecă cu mixerul manual până devin cremoase.
2. Ouăle se încorporează progresiv.
3. Făina, praful de copt și migdalele se amestecă și se încorporează alternativ cu laptele.
4. Se toarnă aluatul în formele de copt **6** maxim până la margine.
5. Se coc 15 - 20 de minute.
6. După aceea se lasă să se răcească bine, pe un grătar de prăjituri.

8.2 Cupcake cu bucăți de ciocolată

Ingrediente:
- 100 g ciocolată cu lapte
- 300 g făină
- 2 linguriță de praf de copt
- 1 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 1 praf de sare
- 2 ouă
- 150 g margarină
- 80 g zahăr
- 250 ml lapte

Pregătirea:
1. Ciocolata se dă pe răzătoarea mare.
2. Toate ingredientele uscate se amestecă cu ciocolata.
3. Ouăle, margarina, zahărul și laptele se amestecă într-un castron.
4. Se adaugă amestecul de făină și se amestecă.
5. Aparatul pentru prepararea prăjiturilor cupcake se unge și se preîncălzește.
6. Se toarnă aluatul în formele de copt **6** maxim până la margine.
7. Se coc cca. 15-20 de minute.
8. După aceea prăjiturile cupcake se pot orna în funcție de preferințe.

8.3 Cupcake de ciocolată

Ingrediente:
- 100 g unt
- 150 g zahăr
- 2 ouă
- 100 g făină
- ½ linguriță de praf de copt
- ¼ linguriță de bicarbonat de sodiu
- ¼ linguriță de sare
- 75 g praf de cacao
- 130 ml lapte, eventual mai mult
- 1 linguriță esență de vanilie, sau pastă de vanilie

Pregătirea:
1. Făina și praful de cacao se dau prin sită, într-un castron, se amestecă bine cu praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea.
2. Untul, zahărul și vanilia se amestecă până la obținerea unei amestec afânat.
3. Ouăle se încorporează câte unul.

4. Amestecul de făină și cca. 130 ml lapte se încorporează alternativ, se amestecă până aluatul devine uniform.
5. Dacă aluatul este prea uscat, se încorporează lapte puțin câte puțin, până devine vâscos.
6. Se toarnă aluatul în formele de copt **6** maxim până la margine.
7. Se coc 15 - 20 de minute.
8. După aceea se lasă să se răcească bine, pe un grătar de prăjituri.

8.4 Red Velvet cupcake – pentru ocazii speciale

Ingrediente pentru aluat:

- 3 albușuri de la ouă mari, 90 g
- 30 ml de colorant alimentar roșu
- 1 ½ linguriță de esență de vanilie
- 200 g făină
- 200 g zahăr, cel mai fin
- 3 linguriță de praf de copt
- 2 linguriță de praf de cacao
- ½ linguriță de sare
- 60 g ulei de rapiță sau șofrănel, la temperatura camerei
- 55 g unt, la temperatura camerei
- 120 g lapte acru, la temperatura camerei

Ingrediente pentru topping:

- 200 g ciocolată, albă, tocată
- 270 g brânză proaspătă (cremă de brânză), la temperatura camerei
- 70 g unt, la temperatura camerei
- 1/8 linguriță de ulei de migdale amare

Pregătirea aluatului:

1. Albușurile, colorantul alimentar roșu și esența de vanilie se amestecă ușor, într-un vas.
2. Într-un castron se amestecă bine, făina, zahărul, praful de copt, praful de cacao și sarea.
3. Uleiul și untul se amestecă într-un castron cu mixerul la viteză medie, 1 minut.
4. Se adaugă amestecul de făină și laptele acru, și se amestecă la viteză mică până ce totul s-a umezit în profunzime.
5. După aceea se amestecă în continuare 1,5 minute la treapta medie.
6. Jumătatea amestecului de ouă se încorporează mai întâi încet, după aceea pe treapta medie 30 de secunde.
7. Cu a doua jumătate se procedează la fel.

Pregătirea toppingului (glazură cu cremă de brânză):

1. Ciocolata albă se topește într-un vas mic în cuptorul cu microunde, la fiecare 15 secunde se amestecă cu o spatulă de silicon.
2. Ciocolata se lasă la răcit, până numai este caldă, dar încă fluidă.
3. Untul și brânza proaspătă se amestecă bine.
4. Se adaugă ciocolata albă, răcită și fluidă, și se amestecă până la obținerea unui amestec omogen.
5. După aceea se încorporează aroma de migdale amare.
6. Dacă glazura este prea moale, se răcește puțin, punând-o la frigider.

Pregătirea prăjiturilor cupcake:

1. Se toarnă aluatul în formele de copt **6** maxim 2/3 până la margine.
2. Se coc 15 - 20 de minute.
3. După aceea se lasă să se răcească cca. 10 minute pe un grătar de prăjituri.
4. Prăjiturile cupcake se decorează cu glazura .

8.5 Prăjituri cupcake pentru piscină

Ingrediente pentru aluat:

- 250 g făină
- 2 linguriță de praf de copt
- 2 linguri de făină de soia

- 2 linguri de apă sau
- 2 ouă
- 250 g iaurt
- 75 ml ulei
- 6 linguriță de zahăr vanilat
- 6 piersici din conservă sau 24 de cireșe

Ingrediente pentru topping:

- 225 g unt, la temperatura camerei
- 600 g zahăr pudră
- 100 ml lapte
- 3 linguriță de zahăr vanilat
- colorant alimentar albastru
- eventual perle de zahăr colorate

Pregătirea aluatului:

1. Pentru aluat, se amestecă mai întâi ingredientele uscate.
2. După aceea ingredientele ude, nu se adaugă piersicile sau cireșele.
3. După aceea se amestecă toate, scurt, până ce ingredientele uscate se umezesc.
4. Piersicile scurse se taie în patru.
5. Acum se pune în fiecare formă de copt **6** o lingură de aluat.
6. În fiecare formă de copt **6** se așează o bucată de piersică sau o cireașă.
7. Se umplu cu aluat până aproape de margine.
8. Se coc 15-20 de minute.

Pregătirea toppingului:

1. Pentru glazură (topping), se amestecă mai întâi colorantul alimentar (dacă este sub formă de pulbere) cu laptele.
2. După aceea se amestecă untul cu 300 g de zahăr pudră, laptele albastru și zahărul vanilat, până devin cremoase.
3. În continuare se iau câte 100 g din zahărul pudră rămas și se amestecă 2 minute cu crema, până ce zahărul pudră este consumat.
4. Se lasă eventual, puțin la răcit în frigider.

8.6 Prăjituri cupcake dulci ca zahărul

Ingrediente pentru aluat:

- 200 g făină
- 150 g zahăr
- 200 g unt
- 2 ouă
- ½ plic de praf de copt

Ingrediente pentru topping:

- 200 g unt
- 200 g brânză proaspătă
- 200 g zahăr
- eventual colorant alimentare
- eventual praf de cacao
- eventual sirop la alegere
- eventual granule de zahăr colorate

Pregătirea aluatului:

1. Pentru aluat, se amestecă 200 g de unt (la temperatura camerei) cu 150 g de zahăr, până devin cremoase.
2. Se amestecă 200 g de făină cu jumătate de plic de praf de copt, se adaugă la amestecul de unt cca. 2 linguri și se amestecă bine.
3. Se adaugă un ou și se amestecă bine.
4. Se adaugă din nou 2 linguri din amestecul de făină și se încorporează.
5. Se adaugă al doilea ou și se amestecă.
6. Acum se adaugă restul amestecului de făină și se amestecă totul până aluatul devine neted.

Pregătirea toppingului:

1. Pentru aluat, se amestecă 200 g de unt (la temperatura camerei) cu 200 g de zahăr, până devin cremoase.
2. Brânza proaspătă se adaugă câte o lingură și se amestecă în continuare.
3. Funcție de dorințe, se adaugă colorant alimentar, praf de cacao sau sirop.

Pregătirea prăjiturilor cupcake:

1. Se toarnă aluatul în formele de copt **6** maxim până la margine.
2. Se coc 15 - 20 de minute.

3. După aceea se lasă să se răcească cca. 10 minute pe un grătar de prăjituri.
4. Prăjiturile cupcake se decorează cu glazura.

9. Propuneri de rețete pentru glazuri (toppinguri)

9.1 Glazură din cremă de brânză

Ingrediente:
- 100 g unt, moale
- 100 g zahăr pudră
- 110 g brânză proaspătă
- puțină coajă rasă de lămâie

Pregătirea:
1. Se amestecă untul moale cu zahărul pudră.
2. Se adaugă brânza proaspătă și coaja de lămâie.

9.2 Glazură de căpșuni

Ingrediente:
- 250 g căpșuni congelate sau proaspete
- 200 ml lapte
- 1 plic praf de budincă (aromă de vanilie)
- 2 linguri de zahăr
- 175 g unt, moale
- 175 g cremă de brânză cu smântână
- 50 g zahăr
- puțin colorant alimentar roșu

Pregătirea:
1. 150 ml de lapte se fierb cu căpșunile până ce acestea se dezgheață (la căpșunile proaspete, această etapă nu mai este necesară).
2. Căpșunile se mărunțesc cu un blender de mână în lapte, în așa fel încât să numai rămână bucățele.
3. Se amestecă 50 ml de lapte cu 2 linguri de zahăr și cu praful de budincă de vanilie și se adaugă la amestecul de lapte cu căpșuni care fierbe.
4. Budinca se prepară ca de obicei și se lasă să se răcească până ajunge la temperatura camerei.
5. Untul moale, brânza proaspătă și cele 50 g de zahăr se bat până devin spumoase
6. Budinca de căpșuni rece (!) se încorporează progresiv, până se obține un amestec omogen.
7. Deoarece căpșunile își pierd din culoare, la fierbere, crema se poate "înfrumusețea" puțin cu colorantul alimentar roșu.
8. Crema se toarnă într-o pungă de ornat și se folosește după plac.

9.3 Glazură de ciocolată

Ingrediente:
- 100 ml frișcă
- 75 g ciocolată amăruie, cu minim 70% cacao
- 1 praf de sare
- 1 plic de zahăr vanilat

Pregătirea:
1. Ciocolata se toacă mărunt și se pune într-un castron.
2. Frișca se încălzește într-o cratiță, până se formează bășici.
3. Frișca se toarnă într-un castron și se așteaptă până se înmoaie ciocolata.
4. Se adaugă sarea și vanilia.

5. Se amestecă toate uniform și se lasă la răcit.
6. Când amestecul s-a răcit bine, se bate cu mixerul manual.
7. Se pune într-o pungă de ornat și se decorează cupcakes.

9.4 Glazură de lămâie acrișoară

Ingrediente:

- 3 albușuri
- 120 g zahăr pudră
- lămâie (crescută naturală)

Pregătirea:

1. Albușurile se bat până devin tari. În același timp se presară zahărul pudră dat prin sită.
2. Bezeaua obținută se pune pe cupcakes și se întinde în mod creativ.
3. Prăjiturile cupcake se pun încă o dată în cuptor (cu încălzire de sus), pentru scurt timp (cca. 5 min), până când bezeaua devine maro la vârfuri.
4. Pentru ornare, lămâia se taie felii și se apasă în bezea (felii de 1/2 sau 1/4).

9.5 Glazură de lămâie verde cu mascarpone

Ingrediente:

- 250 g mascarpone
- 50 g zahăr pudră
- 1 lămâie verde

Pregătirea:

1. Mascarpone se amestecă cu zahărul pudră până devin cremoase.
2. Lămâia se spală cu apă fierbinte și se usucă.
3. Se rade puțină coajă (cca. 1 linguriță) de la lămâia verde și se storc 2-3 linguriță de suc.
4. Zeama și coaja rasă se încorporează în cremă.
5. Se toarnă într-o pungă de ornat și se aplică în formă de rozetă pe cupcakes.

9.6 Glazură albastră

Ingrediente:

- 225 g unt, la temperatura camerei
- 600 g zahăr pudră
- 100 ml lapte
- 3 linguriță de zahăr vanilat
- colorant alimentar albastru
- eventual perle de zahăr colorate

Pregătirea:

1. Pentru glazură (topping), se amestecă mai întâi colorantul alimentar (dacă este sub formă de praf) cu laptele.
2. După aceea se amestecă untul cu 300 g zahăr pudră, laptele albastru și zahărul vanilat, până devin cremoase.
3. În continuare se iau câte 100 g din zahărul pudră rămas și se amestecă 2 minute cu crema, până ce se topește zahărul pudră.
4. Se lasă eventual puțin la răcit în frigider.

10. Dezafectarea

10.1 Aparatul

Simbolul tăiat al pubelei de gunoi cu roți înseamnă că produsul trebuie dezafectat în Uniunea Europeană la un depozit de deșeuri separat. Acest lucru este valabil pentru produs și pentru toate accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu este voie să se dezafecteze împreună cu gunoiul menajer normal, ci trebuie predate unui centru de colectare a aparatelor electrice și elecronice, în vederea reciclării. Reciclarea ajută la reducerea consumului de materii prime și poluării mediului înconjurător. Informații privind dezafectarea și locația celui mai apropiat centru de reciclare primiți, de ex., de la serviciul de curățenie a orașului, sau din Pagini Galbene.

10.2 Ambalajul

Dacă doriți să îndepărtați ambalajul, respectați normele corespunzătoare de protejare a mediului din țara dumneavoastră.

11. Garanția oferită de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimate client,

Cu acest produs beneficiați de o garanție de 3 ani de la data achiziționării. În cazul unor defecte ale produsului, beneficiați de drepturile legale împotriva unității de comercializare a produsului. Aceste drepturi nu sunt limitate de garanția oferită de noi conform condițiilor următoare.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe la data achiziționării. Vă rugăm păstrați bonul de casă original. Acest document este necesar ca dovadă a cumpărării.

În cazul apariției unor defecte de material sau de fabricație în termen de trei ani de la data cumpărării, vă vom repara sau vă vom înlocui produsul în mod gratuit, la discreția noastră. Pentru acordarea garanției, este necesar ca în perioada de garanție de trei ani să fie prezentate aparatul defect și dovada cumpărării (bonul de casă) împreună cu o descriere succintă a problemei și a datei la care a apărut.

Dacă defectul beneficiază de garanția noastră, vi se va returna produsul reparat sau unul nou. Reparația sau înlocuirea produsului nu implică începerea unei noi perioade de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale de daune

Acordarea garanției nu prelungește perioada de garanție. Această regulă se aplică și în cazul pieselor înlocuite sau reparate. Eventualele daune și defecte existente în momentul cumpărării trebuie notificate imediat după dezambalare. După expirarea garanției, reparațiile necesare vor fi efectuate contra cost.

Obiectul garanției

Aparatul a fost produs în completă conformitate cu standarde de calitate stricte și a fost testat cu atenție înainte de livrare.

Acordarea garanției se referă la defecte de material sau de fabricație. Nu beneficiază de garanție piesele produsului care sunt expuse uzurii în condiții normale și care pot fi considerate piese de schimb, și nici defectele apărute la piesele fragile, de exemplu la comutatoare, acumulatoare sau piese fabricate din sticlă.

Garanția este anulată în cazul în care produsul se defectează din cauza utilizării sau întreținerii neadecvate. În vederea utilizării corecte a aparatului, trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile din instrucțiunile de utilizare.

Trebuie evitate cu desăvârșire toate aplicațiile și acțiunile contraindicate sau nerecomandate în instrucțiunile de utilizare.

Produsul este destinat exclusiv utilizării private și nu celei profesionale.

Garanția este anulată în cazul utilizării abuzive și incorecte, a forțării și intervențiilor care nu sunt efectuate de centrul nostru de service autorizat.

Procedura de garanție

Pentru a asigura procesarea rapidă a solicitării dvs., vă rugăm țineți cont de următoarele observații:

- Vă rugăm ca în cazul tuturor solicitărilor să prezentați codul de produs (pentru acest aparat: IAN 96966) și bonul de casă ca dovadă a cumpărării.
- Codul de produs se regăsește pe plăcuța de identificare, gravată, pe prima pagină a instrucțiunilor de utilizare (în partea stânga jos) sau pe eticheta aplicată pe spate sau pe partea de jos.
- În cazul în care detectați erori de funcționare sau alte defecte, vă rugăm contactați mai întâi centrul de service identificat mai jos, **telefonic** sau prin **e-mail**.
- Apoi, puteți expedia fără taxe de transport produsul constatat defect, împreună cu dovada cumpărării (bonul de casă) și descrierea defectului și a momentului apariției, la adresa de service care vi s-a comunicat.

Pe www.lidl-service.com, puteți descărca acest manual și multe alte manuale, prezentări video ale produselor și softuri.

Centrul de service

RO Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 96966

Furnizor

Vă rugăm rețineți că adresa de mai jos **nu este o adresă de service.** Mai întâi contactați centrul de service sus-menționat.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germania

Съдържание

1. Описание на уреда 45
2. Наименование на компонентите (виж разгръщата се страница) 46
3. Технически данни 46
4. Указания за безопасност 46
5. Преди първата употреба 50
6. Печене на къпкейкс 50
7. Почистване и съхраняване 51
8. Идеи за рецепти за къпкейкс 52
9. Идеи за рецепти за глазури 55
10. Изхвърляне 57
11. Гаранция от HOYER Handel GmbH 57

Сърдечни поздравления за покупката на Вашия нов уред.

По този начин Вие сте избрали един висококачествен продукт. Ръководството за обслужване е съставна част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасността, употребата и изхвърлянето му.

Преди използването на продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само както е описано и за посочените области на приложение.

При предаване на продукта на трето лице му предоставете и цялата документация.

1. Описание на уреда

1.1 Предназначение

Уредът за къпкейкс SilverCrest SCCM 800 A1 е предназначен за печене на къпкейкс. Не е позволено приготвянето на други хранителни продукти.

Къпкейкс представляват малки тортички, които първоначално са били печени в чаши. Формата е подобна на мъфис. Но къпкейкс са по-меки и по-сладки от мъфинс и в повечето случаи се украсяват.

Използвайте уреда единствено в домакинството и никога на открито.

Този уред е подходящ за домашно ползване, но не и за професионална употреба.

Уредът е подходящ също за:

- използване в кухненски помещения за служители на магазини, офиси и други промишлени обекти,
- използване в селскостопански имоти,
- клиенти в хотели, мотели и други жилищни сгради,
- пансиони със закуска.

1.2 Окомплектовка на доставката

- 1 уред за къпкейкс
- 50 формички: диаметър 50 mm, височина 20 мм
- 1 ръководство за експлоатация

1.3 Обозначения върху уреда

Обозначения 4	Местоположение	Значение
	Капак **3**	Внимание: горещи повърхности

2. Наименование на компонентите

(виж разгръщата се страница)

1 Червена контролна лампа
– светва при свързване на уреда към електрическата мрежа

2 Зелена контролна лампа
– светва при достигане на работната температура

3 Капак

4 Предупредителен символ „Внимание: горещи повърхности“

5 Дръжки

6 Вдлъбнатини за печене
– тук могат да се поставят формичките или да се сипва директно тесто за къпкейкс

7 Основа

8 Приспособление за навиване на кабела (на долната страна)

8 Формички

3. Технически данни

Номинално напрежение:	220 – 240 V~/50 Hz
Номинална мощност:	800 – 1000 W
Клас на защита:	I

CE

4. Указания за безопасност

4.1 Обяснение на понятията

В това ръководство за обслужване ще намерите следните сигнални понятия:

Предупреждение!
Висок риск: Пренебрегване на предупреждението може да причини опасност за тялото и живота.

Внимание!
Среден риск: Пренебрегването на това предупреждение може да причини материални щети.

Указание:
Минимален риск: Обстоятелства, които трябва да се вземат под внимание при боравене с уреда.

4.2 Специални указания за това устройство

Предупреждение! Вземете под внимание следните указания, за да избегнете наранявания.

- Този уред може да се използват от деца над 8 години и от лица с нарушени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит/умения, само при условие че са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали възможните опасности. Не допускайте деца да си играят с уреда.
- Деца не трябва да почистват или обслужват уреда, освен ако не са над 8 години и под наблюдение.
- Пазете уреда и захранващия кабел далеч от деца под 8 години.
- Повърхностите на уреда могат да се нагорещяват. Затова хващайте работещия уред единствено за дръжките **5**.
- Изваждайте щепсела от контакта преди всяко почистване.
- Никога не потапяйте уреда във вода и го пазете от капки и пръски вода.
- Оставете уреда да се охлади достатъчно, за да избегнете опасност от изгаряне.

Внимание! За да избегнете материални щети, следвайте следните указания.

- В никакъв случай не използвайте абразивни, разяждащи или драскащи почистващи препарати. Те могат да повредят уреда както и незалепващото покритие.
- Уредът да не се експлоатира с външно реле-часовник или с отделна система с дистанционно действие, като напр. контакт с дистанционно радиоуправление.

4.3 Общи указания

- Преди употреба, моля, прочетете грижливо това ръководство за обслужване. То е съставна част на уреда и трябва да е на разположение по всяко време.
- Използвайте уреда само за описаната цел на използване (виж „1.1 Предназначение“ на страница 45).
- Проверете дали необходимото мрежово напрежение (виж типовата табелка на уреда) съответства на Вашето мрежово напрежение, за да се избегне повреда.
- Моля имайте предвид, че всяка претенция за гаранция и отговорност отпада, ако се използват принадлежности, които не се препоръчват в това ръководство за експлоатация или ако в случай на ремонт не се използват само оригинални резервни части. Това важи и за ремонти, които се извършват от неквалифицирани лица. Данните за контакт ще намерите „Сервизен център” на стр. 59.
- При евентуални функционални неизправности по време на гаранционния срок ремонтът на уреда трябва да се извърши единствено от нашия сервизен център. В противен случай всяка гаранционна претенция отпада. Данните за контакт ще намерите „Сервизен център” на стр. 59.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без надзор, за да можете да реагирате своевременно, ако възникнат функционални неизправности.
- Уверете се, че контактът е лесно достъпен, тъй като уредът не е

снабден с бутон за включване/ изключване.

4.4 Защита от електрически удар

Предупреждение! Следните указания за безопасност трябва да Ви защитят от електрически удар.

- Ако уредът е повреден, той в никакъв случай да не се използва. В такъв случай възложете ремонта на уреда на квалифициран, специализиран персонал. Данните за контакт ще намерите „Сервизен център" на стр. 59.
- Ако мрежовият свързващ кабел на този уред е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- В уреда в никакъв случай не трябва да проникват вода или други течности. Поради това:
  – никога да не се използва на открито
  – никога върху уреда да не се поставят съдове, пълни с вода, като чаши, вази и т.н.
  – никога да не се използва във влажна околна среда, напр. в баня

  Ако въпреки това, някога в уреда попадне вода, незабавно издърпайте мрежовия щекер и възложете ремонта на уреда на квалифициран, специализиран персонал. Данните за контакт ще намерите „Сервизен център" на стр. 59.
- Свързвайте уреда само към мрежов контакт със защитни пластини (шуко).
- Никога не хващайте уреда, мрежовия кабел или мрежовия щекер с влажни ръце.
- Винаги издърпвайте мрежовия кабел от щекера. Никога не дърпайте самия кабел.
- Дръжте мрежовия кабел далеч от горещи повърхности (напр. котлон на готварска печка).
- Ако няма да използвате уреда по-дълго време, издърпайте щекера от контакта. Само тогава уредът изцяло не е под напрежение.
- Никога не носете уреда за токозахранващия кабел.
- Обърнете внимание, че токозахранващият кабел никога не трябва да бъде прегъван или притискан.
- При работа изцяло развивайте токозахранващия кабел, за да предотвратите прегряване и стопяване.
- Трябва да избягвате използването на удължителни кабели. То е разрешено само при съвсем определени предпоставки:
  – Удължителният кабел трябва да е подходящ за силата на тока на уреда.
  – Удължителният кабел не трябва да се прокарва Þлетящо": той не трябва да става капан за преспъване или да бъде достъпен за деца.
  – Удължителният кабел в никакъв случай не трябва да е повреден.
  – Да не се свързват допълнителни уреди към мрежовия контакт на този уред, тъй като в противен случай може да се стигне до претоварване на електрическата мрежа (забрана за контакти с няколко гнезда!).

4.5 Защита от опасност от пожар

Предупреждение! Тъй като уредът работи с високи температури, вземете под внимание следните указания за безопасност, за да не може да възникне пожар.

- Уредът трябва винаги да се поставя върху стабилна, равна, суха и негорима основа, за да се избегне преобръщане, изместване или подпалване на основата и евентуална щета.
- Спазвайте разстояние от минимум 50 cm спрямо други предмети, за да се избегне подпалване.

4.6 Защита от наранявания

Предупреждение! Вземете под внимание следните указания, за да избегнете наранявания.

- Обърнете внимание, че по време на печенето е възможно отделяне на пара отстрани на уреда.
- Внимавайте при изваждането на готовите къпкейкс, тъй като те са много горещи.
- Не местете уреда по време на работа. Той се нагорещява по време на работа. Така ще избегнете изгаряния.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди да го преместите или почистите.
- Уверете се, че никой не може да стъпва върху захранващия кабел и не може да се препъне или заплете в негои да се нарани.

4.7 За безопасност на Вашето дете

Предупреждение! Често пъти децата не могат правилно да преценяват опасностите и поради това може да се причинят наранявания. Поради това вземете под внимание:

- Този продукт да се използва само под надзора на възрастни, за да се гарантира, че деца няма да си играят с уреда.
- Грижливо обърнете внимание на това, уредът винаги да се намира извън обсега на деца.
- Уверете се, че деца не могат да издърпат уреда за токозахранващия кабел.
- Обърнете внимание на това, опаковъчното фолио да не стане смъртоносен капан за деца. Опаковъчните фолия не са играчка.

4.8 Защита от материални щети

Внимание! За да избегнете материални щети, следвайте следните указания.

- Уредът не бива да се поставя върху горещи котлони или в близост до уреди за бързо нагряване или газонагреватели и не бива да се пъха в гореща фурна, тъй като това може да доведе до повреди.
- Използвайте само прибори от дърво или топлоустойчива пластмаса. Метални прибори могат да повредят покритието на повърхностите.
- Съществува вероятност препаратите за поддръжка на основата (мебели) да съдържат компоненти, които да повредят или размекнат гумените крачета. В такъв случай поставете уреда върху негорима подложка.
- Не поставяйте предмети върху уреда.

- Включеният в електрическата мрежа уред може да бъде повреден от мълния по време на буря.

5. Преди първата употреба

При производството много от детайлите се покриват с тънък маслен филм за защита. Преди първата употреба вкючете уреда без тесто, за да се изпарят евентуални остатъци.

Указание: При първите няколко процеса на нагряване е възможно образуване на лека миризма. Затова осигурете достатъчно проветряване.

1. Извадете уреда от опаковката.
2. Уверете се, че уредът не е повреден.
3. Почистете уреда преди първото използване. За тази цел обърнете внимание на указанията в глава „7. Почистване и съхраняване" на стр. 51.
4. Изберете основа, която е стабилна, равна и негорима. Спазвайте разстояние от минимум 50 cm спрямо други предмети.
5. Развийте токозахранващия кабел напълно.
6. Пъхнете щепсела в подходящ контакт.

   Червената контролна лампа светва **1** и уредът започва да се нагрява.

   При достигане на работната температура светва зелената контролна лампа **2**.
7. Оставете уреда включен за около 10 – 15 минути.
8. Извадете щепсела и оставете уреда да се охлади.
9. Почистете уреда отново. За тази цел обърнете внимание на указанията в глава „7. Почистване и съхраняване" на стр. 51.

Указание: Първите изпечени къпкейкс не трябва да се консумират, а да се изхвърлят, поради неприятен вкус.

6. Печене на къпкейкс

1. Изберете основа, която е стабилна, равна и негорима. При това спазвайте разстояние от минимум 50 cm спрямо други предмети.
2. Развийте изцяло захранващия кабел.
3. Отворете капака **3**. При това хванете уреда за дръжките **5**.
4. Избършете със суха кърпа в случай на наличие на прах.
5. Намазнете леко вътрешните повърхности със специално покритие на капака **3**, както и на основата **7**.

   Указание: Най-добре използвайте олио и го разпределете с готварска четка.
6. Затворете капака **3**.
7. Пъхнете щепсела в подходящ електрически контакт.

   Сега червената контролна лампа **1** светва и уредът започва да се нагрява.

   При достигане на работната температура зелената контролна лампа **2** светва.

   Сега уредът е готов за експлоатация.

8. Отворете капака **3**. При това хванете уреда за дръжките **5**.
9. Разпределете приготвеното тесто за къпкейкс във вдлъбнатините за печене **6**.

   Указание: Можете да поставите и формички **9** във вдлъбнатините **6**, след това сипете тестото и изпечете. Извадете готовите къпкейкс заедно с формичките **9**.

10. Затворете капака **3**.

Указания:

- Процесът на печене продължава около 15 – 20 минути. В зависимост от желаната степен на изпичане продължителността за печене може да се скъси или удължи.
- По време на печенето зелената контролна лампа **2** светва и угасва. Това служи за регулиране на необходимата работна температура.

Предупреждение! При отваряне на капака **3** е възможно отделянето на гореща пара. За да предпазите ръцете си, използвайте кърпа или готварски ръкавици.

11. Извадете къпкейкс от уреда, когато са готови по Ваш вкус:

    Отворете капака **3**. При това хванете уреда за дръжките **5**.

    Внимание!

    – Използвайте само прибори от дърво или топлоустойчива пластмаса. Метални прибори могат да повредят покритието на повърхностите.
    – Използвайте кухненски ръкавици, за да се предпазите от изгаряне.

12. Оставете извадените къпкейкс да се охладят върху скара за печене.
13. Украсете къпкейкс по вкус с пудра захар, глазура, плодове, крем, сметана, цветна захар или др.
14. След употреба изваждайте щепсела от контакта. Само тогава уредът е изцяло изключен от напрежение.

7. Почистване и съхраняване

Предупреждение! За да избегнете опасност от токов удар или изгаряне :

– Изваждайте щепсела от контакта преди всяко почистване.
– Никога не потапяйте уреда във вода и го пазете от капки и пръски вода.
– Оставете уреда да се охлади достатъчно, за да избегнете опасност от изгаряне.

Внимание! В никакъв случай не използвайте абразивни, разяждащи или драскащи почистващи препарати. Те могат да повредят уреда както и незалепващото покритие.

Указание: Не отлагайте почистването прекалено дълго, за да не могат остатъците от тесто да засъхнат по повърхността, тъй като в такъв случай отстраняването им е особено трудно.

1. Отстранявайте трохите и остатъците от тесто.
2. Избършете уреда отвътре и отвън с мека, влажна кърпа. Можете да използвате и малко количество препарат за мене на съдове, но след

това трябва да избършете уреда с кърпа, навлажнена с чиста вода, в противен случай къкейкс ще получат неприятен привкус.

3. Подсушете със суха кърпа.
4. Преди да приберете уреда, навийте захранващия кабел на приспособлението за навиване на кабела **8** (на долната страна на уреда).

8. Идеи за рецепти за къпкейкс

8.1 Стандартна рецепта за къпкейкс

Продукти:

- 125 g масло
- 125 g захар
- 1 пакетче ванилена захар
- 2 яйца
- 200 g брашно
- 50 g бадеми, обелени и смлени
- 1 щипка сол
- 2 ч.л. бакпулвер
- 4 с.л. прясно мляко

Приготвяне:

1. Разбъркайте с телта за разбиване на миксера маслото, захарта, солта и ваниленатa захар.
2. Постепенно добавете яйцата.
3. Смесете брашното, бакпулвера и бадемите и добавяйте постепенно към маслената смес, редувайки с млякото.
4. Сипете тестото във вдлъбнатините за печене **6** , максимум до ръба.
5. Печете в продължение на 15 – 20 минути.
6. След това оставете къпкейкс да се охладят върху скара за печене.

8.2 Къпкейкс с шоколадови парченца

Продукти:

- 100 g млечен шоколад
- 300 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. сода бикарбонат
- 1 щипка сол
- 2 яйца
- 150 g маргарин
- 80 g захар
- 250 ml прясно мляко

Приготвяне:

1. Настържете шоколада на едро.
2. Смесете всички сухи продукти с шоколада.
3. Разбъркайте яйцата, маргарина, захарта и млякото в купа.
4. Добавете брашняната смес и разбъркайте.
5. Намазнете и загрейте уреда за къпкейкс.
6. Сипете тестото във вдлъбнатините за печене **6** , максимум до ръба.
7. Печете прибл. 15 – 20 минути.
8. След това можете да украсите къпкейкс по желание.

8.3 Шоколадови къпкейкс

Продукти:

- 100 g масло
- 150 g захар
- 2 яйца
- 100 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 1/4 ч.л. сода бикарбонат
- 1/4 ч.л. сол
- 75 g какао на прах
- 130 ml прясно мляко, при необходимост повече
- 1 ч.л. ванилов екстракт или ванилова паста

Приготвяне:

1. Пресейте през сито брашното и какаото, добавете бакпулвера, содата и солта и смесете добре.
2. Разбъркайте маслото, захарта и ванилията на пухкава смес.
3. Разбъркайте яйцата в отделна купа.
4. Добавяйте последователно от брашняната смес и прибл. 130 ml мляко и смесете всички продукти до образуване на омогенно тесто.
5. В случай че тестото е твърде сухо, добавяйте малки количества мляко, докато отново се сгъсти.
6. Сипете тестото във вдлъбнатините за печене **6** , максимум до ръба.
7. Печете в продължение на 15 – 20 минути.
8. След това оставете къпкейкс да се охладят върху скара за печене.

8.4 Къпкейкс „Red Velvet“ – за специални поводи

Продукти за тестото:

- 3 белтъка от големи яйца, 90 g
- 30 ml хранителен оцветител, червен
- 1 1/2 ч.л. ванилов екстракт
- 200 g брашно
- 200 g захар, най-фино качество
- 3 ч.л. бакпулвер
- 2 ч.л. какао на прах
- 1/2 ч.л. сол
- 60 g олио от рапица или шафранка, със стайна температура
- 55 g масло, със стайна температура
- 120 g мътеница, със стайна температура

Продукти за глазурата:

- 200 g шоколад, бял, нарязан на парченца
- 270 g крема сирене (Cream Cheese), със стайна температура
- 70 g масло, със стайна температура
- 1/8 ч.л. масло от горчив бадем

Приготвяне на тестото:

1. Разбъркайте леко в голям съд белтъците, червения хранителен оцветител и ваниловия екстракт.
2. Смесете добре в купа брашното, захарта, бакпулвера, какаото и солта.
3. Разбийте в отделна купа олиото и маслото на средна скорост в продължение на 1 минута.
4. Добавете брашняната смес и мътеницата и разбийте на ниска скорост, докато всичко се смеси добре.
5. След това разбийте на средна скорост в продължение на 1,5 минути.
6. Добавете половината от яйчената смес, като първо разбиете бавно, след това на средна скорост в продължение на 30 секунди.
7. Повторете процедурата с другата половина.

Приготвяне на глазурата (Cream Cheese Frosting):

1. В малък съд разтопете белия шоколад в микровълнова фурна, при това разбърквайте на всеки 15 секунди със силиконова шпатула.
2. Оставете разтопения шоколад да се охлади, докато повече не е топъл, но е все още течен.
3. Разбийте маслото и крема сиренето на гладка смес.
4. Добавете разбърквайки охладения, но все още течен, бял шоколад, до образуване на хомогенна смес.
5. След това добавете аромата от горчив бадем.
6. Ако глазурата е твърде мека, поставете за кратко в хладилника, за да се охлади.

Приготвяне на къпкейкс:

1. Сипете тестото във вдлъбнатините за печене **6** , максимум 2/3 до ръба.
2. Печете в продължение на 15 – 20 минути.
3. След това оставете къпкейкс да се охладят върху скара за сладкиши в продължение на прибл. 10 минути.
4. Украсете къпкейкс с глазурата.

8.5 Къпкейкс „Swimmingpool“

Продукти за тестото:

- 250 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 с.л. соево брашно
- 2 с.л. вода или
- 2 яйца
- 250 g кисело мляко
- 75 ml олио
- 6 ч.л. ванилена захар
- 6 праскови от компот или 24 череши

Продукти за глазурата:

- 225 g масло, със стайна температура
- 600 g пудра захар
- 100 ml прясно мляко
- 3 ч.л. ванилена захар
- хранителен оцветител, син
- евентуално шарени захарни перли

Приготвяне на тестото:

1. За тестото първо смесете сухите продукти.
2. След това добавете течните продукти (без прасковите или черешите).
3. Смесете всичко, докато сухите продукти се навлажнят.
4. Нарежете отцедените праскови на четвъртини.
5. Сега сипете във всяка вдлъбнатина за печене **6** една ч.л. тесто.
6. Поставете във всяка вдлъбнатина за печене **6** парченце праскова или една череша.
7. Напълнете до малко под ръба.
8. Печете в продължение на 15 – 20 минути.

Приготвяне на тестото:

1. За глазурата (Frosting) първо смесете хранителния оцветител (в случай че е под формата на прах) с млякото.
2. След това разбийте на крем маслото с 300 g пудра захар, оцветеното в синьо мляко и ваниленатa захар.
3. Накрая добавяйте на порции от по 100 g останалата пудра захар, като всеки път разбивате в продължение 2 минути с крема, до изразходване на пудрата захар.
4. При необходимост поставете за кратко в хладилника.

8.6 Захарни къпкейкс

Продукти за тестото:

- 200 g брашно
- 150 g захар
- 200 g масло
- 2 яйца
- 1/2 пакетче бакпулвер

Продукти за глазурата:

- 200 g масло
- 200 g крема сирене
- 200 g захар
- по желание хранителен оцветител
- по желание какао на прах
- по желание сироп по избор
- по желание шарени пръчици

Приготвяне на тестото:

1. За тестото разбийте на крем 200 g масло (със стайна температура) и 150 g захар.
2. Смесете 200 g брашно и половин пакетче бакпулвер, добавете около 2 с.л. към маслената смес и смесете добре.
3. Добавете едно яйце и смесете.
4. Отново добавете около 2 с.л. от брашняната смес и смесете.
5. Добавете второто яйце и смесете.
6. Сега добавете останалата част от брашняната смес и смесете всичко до образуване на гладко тесто.

Приготвяне на тестото:

1. Разбийте на крем 200 g масло (със стайна температура) и 200 g захар.
2. Добавете лъжица по лъжица крема сиренето и продължете да разбърквате.
3. По желание добавете хранителен оцветител, какао или сироп.

Приготвяне на къпкейкс:

1. Сипете тестото във вдлъбнатините за печене **6** , максимум до ръба.
2. Печете в продължение на 15 – 20 минути.
3. След това оставете къпкейкс да се охладят върху скара за сладкиши в продължение на прибл. 10 минути.
4. Украсете къпкейкс с глазурата.

9. Идеи за рецепти за глазури

9.1 „Creme Cheese Frosting“

Продукти:

- 100 g масло, меко
- 100 g пудра захар (сладкарска захар)
- 110 g крема сирене
- малко настъргана лимонена кора

Приготвяне:

1. Смесете мекото масло със сладкарската захар.
2. Добавете крема сиренето и лимонената кора.

9.2 Ягодова глазура

Продукти:

- 250 g ягоди, замразени или пресни
- 200 ml прясно мляко
- 1 пакетче пудинг на прах (с вкус на ванилия)
- 2 с.л. захар
- 175 g масло, меко
- 175 g крема сирене с двойна масленост
- 50 g захар
- малко хранителен оцветител, червен

Приготвяне:

1. Нагорещете 150 ml мляко с ягодите,докато те се разтопят (при пресни ягоди тази стъпка не е необходима).
2. Пюрирайте с пасатор ягодите в млякото, докато повече няма малки парченца.
3. Разбъркайте 50 ml мляко с 2 с.л. захар и ваниловия пудинг и добавете към врящото ягодово мляко.
4. Пригответе пудинга както обикновено и оставете да се охлади до стайна температура.
5. Разбийте на пяна мекото масло с крема сиренето и 50 g захар.
6. Постепенно добавете студения(!) ягодов пудинг до образуване на хомогенна смес.
7. Тъй като ягодите се обезцветяват леко при варенето, кремът може леко да се „разкраси“ с червен хранителен оцветител.
8. Сипете крема в торбичка с шприц и използвайте според Вашите предпочитания.

9.3 Шоколадова глазура

Продукти:

- 100 ml течна сметана
- 75 g шоколад, горчив, мин. 70 % какао
- 1 щипка сол
- 1 пакетче ванилена захар

Приготвяне:

1. Нарежете на ситно шоколада и сипете в купа.
2. Нагорещете сметаната в тенджера до образуване на мехурчета.
3. Сипете сметаната в купата и изчакайте, докато шоколадът омекне.
4. Добавете солта и ванилията.
5. Разбъркайте всичко равномерно и оставете да се охлади добре.
6. Когато сместа се охлади, разбийте с миксер.
7. Сипете в торбичка с шприц и шприцовайте върху къпкейкс.

9.4 Кисела лимонена глазура

Продукти:

- 3 белтъка
- 120 g пудра захар
- лимон (необработван химически)

Приготвяне:

1. Разбийте на твърд сняг белтъците. Същевременно постепенно добавяйте пудрата захар.
2. Нанесете образуваната смес за целувки върху къпкейкс и разнесете по желание.
3. Оставете къпкейкс да се пекат на горна фурна за кратко (прибл. 5 мин.), докато връхчетата на целувките почервенят.
4. За украса поставете върху целувките лимона на парченца с кора (на четвъртини или половини).

9.5 Глазура от лимета и маскарпоне

Продукти:

- 250 g маскарпоне
- 50 g пудра захар
- 1 лимета

Приготвяне:

1. Разбийте на крем сиренето маскарпоне с пудрата захар.
2. Измийте с гореща вода лиметата и подсушете.
3. Настържете малко от кората на лиметата (около 1 ч.л.) и изцедете 2 – 3 ч.л. от сока ?.

4. Смесете сока и настърганата кора с крема.
5. Сипете в торбичка с шприц и шприцовайте розички върхукъпкейкс.

9.6 Синя глазура

Продукти:

- 225 g масло, със стайна температура
- 600 g пудра захар
- 100 ml прясно мляко
- 3 ч.л. ванилена захар
- хранителен оцветител, син
- евентуално шарени захарни перли

Приготвяне:

1. За глазурата първо смесете хранителния оцветител (в случай че е под формата на прах) с млякото.
2. След това разбийте на крем маслото с 300 g пудра захар, оцветеното в синьо мляко и ваниленатa захар.
3. Накрая добавяйте на порции от по 100 g останалата пудра захар, като всеки път разбивате в продължение на 2 минти с крема.
4. При необходимост поставете за кратко в хладилника.

10. Изхвърляне

10.1 Уред

Символът на зачертания контейнер за отпадъци на колела, означава, че в Европейския съюз, продуктът трябва да бъде предаден на разделно събиране на отпадъци. Това важи за продукта и за всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти да не се изхвърлят с битовата смет, а трябва да бъдат предадени в приемателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Рециклирането помага, да се намали разходът на суровини и да се опази околната среда. Информации за изхвърлянето на отпадъци и за местоположението на най-близкия пункт за рециклиране, ще получите напр. от градската комунална служба или от указателя на фирмите и услугите (жълти страници).

10.2 Опаковка

Ако желаете да изхвърлите опаковката на отпадъци, обърнете внимание на съответните екологични предписания във Вашата страна.

11. Гаранция от HOYER Handel GmbH

Уважаеми клиенти,

За този уред получавате 3 години гаранция от датата на закупуване. В случай на дефекти по този продукт, имате законови права спрямо продавача на продукта. Тези права не се ограничават от нашата гаранция, която е представена по-долу.

Гаранционни услуги

Гаранционният срок започва с датата на закупуване. Моля съхранявайте добре оригиналната касова бележка. Този документ се използва като доказателство за покупката.

Ако в продължение на три години от датата на закупуване на този продукт се появи материален или производствен дефект, продуктът ще бъде ремонтиран или подменен – по наш избор – безплатно за Вас. Тази гаранционна услуга предполага, че в продължение на тригодишния срок дефектният уред и документът за покупката (касовата бележка) ще бъдат представени и ще бъде описано накратко в какво се състои дефектът и кога се е появил.

Ако дефектът се покрива от нашата гаранция, ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва нов гаранционен период.

Гаранционен срок и законови претенции за отстраняване на дефекти

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за подменени и ремонтирани части. За евентуално налични още при покупката повреди и дефекти трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Ремонтите, извършени след изтичане на гаранционния срок, подлежат на заплащане.

Размер на гаранцията

Уредът е произведен надеждно съобразно строги директиви за качеството и е проверен добросъвестно преди доставката.

Гаранционните услуги важат за материални или производствени дефекти. Тази гаранция не се отнася за части от продукта, които са изложени на нормално износване и поради това могат да се разглеждат като бързоизносващи се части, или за повреди на чупливи части, напр. прекъсвачи, акумулатори или части, произведени от стъкло.

Тази гаранция отпада, ако продуктът е бил повреден, не е използван или поддържан правилно. За правилното използване на продукта трябва точно да се спазват всички инструкции, посочени в ръководството за обслужване.

Целите на използване и дейностите, за които в ръководството за обслужване е посочено да не се прилагат или за които е направено предупреждение, трябва непременно да се избягват.

Продуктът е предвиден само за лична, а не за промишлена употреба.

При неправомерно и неправилно обслужване, прилагане на сила и при вмешателства, които не са предприети от нашия упълномощен сервизен център, гаранцията губи сила.

Начин на действие в случай на предоставяне на гаранция

За да се гарантира бърза обработка на Вашата молба, моля следвайте следните указания:

- За всички запитвания моля имайте на разположение номера на артикула (за този уред: IAN 96966) и касовата бележка като доказателство за покупката.
- Номера на артикула можете да видите на типовата табелка – той е гравиран върху началната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или като

стикер на обратната или долната страна.

- Ако се появят функционални неизправности или други дефекти, свържете се първоначално с посочения по-долу сервизен център по **телефона** или чрез **имейл**.
- Продукта, определен като дефектен, можете да изпратите без пощенска такса на съобщения Ви адрес на сервиза, като приложите документа за покупката (касовата бележка) и информация в какво се състои дефектът и кога се е появил.

На www.lidl-service.com можете да свалите този и много допълнителни наръчници, видео за продукта и софтуер.

Сервизен център

BG Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл: hoyer@lidl.bg

IAN: 96966

Доставчик

Моля имайте предвид, че посоченият по-долу адрес **не е адрес на сервиз.** Първоначално се свържете с посочения по-горе сервизен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Германия

Περιεχόμενα

1. Περιγραφή συσκευής 60
2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα) 61
3. Τεχνικά δεδομένα 61
4. Υποδείξεις ασφάλειας 61
5. Πριν από την πρώτη χρήση 65
6. Ψήσιμο Cupcake 66
7. Καθαρισμός και αποθήκευση 67
8. Προτάσεις συνταγών για Cupcake 67
9. Προτάσεις συνταγών για διακοσμήσεις (γλασαρίσματα) 71
10. Απόσυρση 73
11. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH 73

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Με την απόφασή σας αυτή αποκτήσατε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού αποτελούν συστατικό μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για ασφάλεια, χρήση και απόσυρση.

Πριν από τη χρήση της συσκευής εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με την περιγραφή και για τις αναφερόμενες εφαρμογές.

Με τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτους παραχωρείτε μαζί και όλα τα συνοδευτικά έντυπα.

1. Περιγραφή συσκευής

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή παρασκευής Cupcake SilverCrest SCCM 800 A1 είναι κατάλληλη για το ψήσιμο των Cupcake. Η παρασκευή άλλων τροφίμων δεν επιτρέπεται.

Τα Cupcake είναι μικρές τούρτες, οι οποίες αρχικά ψήνονται μέσα σε μικρά φορμάκια. Τα φορμάκια είναι ίδια με αυά που χρησιμοποιούνται για τα Muffin. Ωστόσο τα Cupcakes είναι πιο μαλακά και πιο γλυκά από τα Muffin και συνήθως διακοσμούνται.

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τη συσκευή για το νοικοκυριό σας και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.

Η συσκευή είναι επίσης κατάλληλη για:

- χρήση σε κουζίνες για συνεργάτες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς τομείς,
- χρήση σε αγροκτήματα,
- πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους παρόμοιους χώρους,
- πανσιόν όπου σερβίρεται πρωινό.

1.2 Περιεχόμενο παράδοσης

- 1 συσκευή παρασκευής Cupcake
- 50 φορμάκια: διάμετρος 50 mm, ύψος 20 mm
- 1 οδηγίες χειρισμού

1.3 Σημάνσεις στη συσκευή

Σημάνσεις 4	Σημείο	Σημασία
	Καπάκι **3**	Προειδοποίηση από καυτές επιφάνειες

2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)

1 Κόκκινο λαμπάκι ελέγχου
– ανάβει, μόλις η συσκευή τροφοδοτείται με ρεύμα
2 Πράσινο λαμπάκι ελέγχου
– ανάβει, μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας
3 Καπάκι
4 Προειδοποιητικό σύμβολο „Προειδοποίηση από καυτές επιφάνειες“
5 Λαβές
6 Φόρμες ψησίματος
– στο σημείο αυτό μπορείτε να τοποθετήσετε τα φορμάκια **9** ή να γεμίσετε άμεσα με τη ζύμη για Cupcake
7 Κάτω μέρος
8 Περιτύλιξη καλωδίου (στην κάτω πλευρά)
9 Φορμάκια

3. Τεχνικά δεδομένα

Τροφοδοσία τάσης:	220-240 V~/50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	800-1.000 W
Κλάση προστασίας:	I

CE

4. Υποδείξεις ασφάλειας

4.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:

Προειδοποίηση!
Μεγάλος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει σωματική βλάβη και βλάβη για τη ζωή.

Προσοχή!
Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:
Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

4.2 Ειδικές οδηγίες για αυτήν τη συσκευή

Προειδοποίηση! Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις προς αποφυγή τραυματισμών.

- Η χρήση της παρούσας συσκευής επιτρέπεται σε παιδιά από 8 ετών και σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή σε άτομα με ελλιπή εμπειρία και/ή γνώση, σε περίπτωση που τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό την επιτήρηση ή την καθοδήγηση, σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση εκ μέρους του χρήστη απαγορεύεται να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός και αν τα παιδιά είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών θα πρέπει να μένουν σε απόσταση από τη συσκευή και τον αγωγό σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν. Για το λόγο αυτό, πιάνετε τη συσκευή αποκλειστικά από τις λαβές **5**.
- Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθάρισμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και την προστατεύετε από νερό ψεκασμού ή πιτσιλίσματος.
- Πριν από το καθάρισμα αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, ώστε να μην υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαυμάτων.

Προσοχή! Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.

- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή τέτοιων που προκαλούν εκδορές. Ενδέχεται να προκληθούν φθορές στη συσκευή και στην αντικολλητική επίστρωση.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ούτε με ξεχωριστό σύστημα τηλενεργοποίησης, όπως για παράδειγμα ασύρματο ρευματοδότη.

4.3 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού. Αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και θα πρέπει να είναι ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε «1.1 Προβλεπόμενη χρήση» σε σελίδα 60).
- Ελέγχετε αν η απαραίτητη τάση δικτύου (βλέπε πινακίδα τύπου στη συσκευή) ανταποκρίνεται στην τάση του δικού σας ηλεκτρικού δικτύου, προς αποφυγή πρόκλησης βλαβών.
- Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάληψη ευθύνης διαγράφεται, εάν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες Οδηγίες χειρισμού ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανειδίκευτο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 75.
- Σε περίπτωση ενδεχομένων δυσλειτουργιών εντός του χρόνου εγγυοδοσίας η επιδιόρθωση επιτρέπεται να γίνει μόνο από το δικό μας ρέντρο Σέρβις. Διαφορετικά διαγράφεται κάθε αξίωση παροχής εγγύησης. Τα δεδομένα

επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 75.

- Εχετε συνεχώς υπό την επίβλεψή σας τη συσκευή για όση ώρα αυτή βρίσκεται σε λειτουργία, για να μπορέσετε να διαπιστώσετε εγκαίρως την εμφάνιση ενδεχόμενης λειτουργικής βλάβης.
- Προσέχετε ώστε η πρίζα να είναι εύκολα προσιτή, διότι η συσκευή δεν διαθέτει διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.

4.4 Προστασία από ηλεκτροπληξία

Προειδοποίηση! Οι ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας έχουν ως στόχο να σας προστατέψουν από ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 75.
- Εάν έχει βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από ανάλογα εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.
- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να διεισδύσουν νερό ή άλλα υγρά στη συσκευή. Συνεπώς:
  - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υπαίθριο χώρο
  - δεν επιτρέπεται ποτέ η βύθιση σε υγρό
  - απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων. γεμάτα με υγρό, π.χ. κατσαρόλες
  - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υγρό περιβάλλον.

  Σε περίπτωση που διεισδύσει υγρό στη συσκευή, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 75.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα (Schuko) που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Θα πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση καλωδίων επιμήκυνσης. Η χρήση τους επιτρέπεται μόνο υπό ορισμένων προϋποθέσεων:
  - το καλώδιο επιμήκυνσης πρέπει να είναι κατάλληλο για την ένταση ρεύματος της συσκευής
  - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται να έχει εγκατασταθεί με "ασταθή" τρόπο: δεν επιτρέπεται να αποτελέσει παγίδα παραπατήματος ούτε να είναι προσβάσιμο σε παιδιά
  - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να έχει υποστεί φθορά
  - δεν επιτρέπεται να συνδεθούν άλλες συσκευές στην ηλεκτρική πρίζα εκτός από αυτή τη συσκευή, διότι διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερφόρτωση του ηλεκτρικού δικτύου (απαγορεύεται η χρήση πολύπριζου!).
- Δεν επιτρέπεται να πιάσετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα με υγρά χέρια.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή πάντα τραβώντας το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας. Δεν επιτρέπεται να τραβήξετε ποτέ το ίδιο το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Απαγορεύεται αυστηρά η μεταφορά της συσκευής από το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Προσέχετε ώστε να μην προκληθεί ποτέ σπάσιμο ή σύνθλιψη του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Κατά τη λειτουργία ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας, προς αποφυγή υπερθέρμανσης και καψίματος.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από υπέρθερμες επιφάνειες (π.χ. εστίες ηλεκτρικής κουζίνας).
- Οταν δεν χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα τη συσκευή, αποσυνδέετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο τότε η συσκευή είναι τελείως ελεύθερη ηλεκτρικού ρεύματος.

4.5 Προστασία από κίνδυνο πυρκαγιάς

Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας, ώστε να μην είναι εφικτή η πρόκληση πυρκαγιάς.

- Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετείται πάνω σε επίπεδη, σταθερή, στεγνή και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, προς αποφυγή ανατροπής ή κατρακυλίσματος ή ξεσπάσματος πυρκαγιάς στην επιφάνεια και την συνεπόμενη πρόκληση ζημιών.
- Κρατήστε απόσταση τουλάχιστον 50 cm ως προς άλλα αντικείμενα, έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από τη φωτιά.

4.6 Προστασία από τραυματισμούς

Προειδοποίηση! Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις προς αποφυγή τραυματισμών.

- Προσέχετε διότι κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξέρχεται από την πλευρά της συσκευής καυτός ατμός.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση του έτοιμου Cupcake, διότι και αυτό είναι πολύ καυτό.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. Η συσκευή υπερθερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πάντα, και μετά τη μεταφέρετε ή την καθαρίζετε.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας **6** να μην γίνει ποτέ παγίδα για παραπάτημα ή μπέρδεμα για άτομα, τα οποία δεν επιτρέπεται ούτε να το πατήσουν και να τραυματιστούν εξαιτίας του.

4.7 Για την ασφάλεια του παιδιού σας

Προειδοποίηση! Τα παιδιά δεν μπορούν συχνά να υπολογίσουν σωστά τους κινδύνους και κινδυνεύουν από τραυματισμούς. Συνεπώς προσέχετε:

- Αυτό το προϊόν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε η συσκευή αυτή να βρίσκεται πάντα έξω από την εμβέλεια παιδιών.
- Προσέχετε ώστε να μην είναι εφικτό σε παιδιά να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο.
- Προσέχετε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην αποτελέσει ποτέ θανατηφόρα παγίδα για παιδιά. Τα πλαστικά φύλλα συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.

4.8 Υλικές φθορές

Προσοχή! Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.

- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε υπέρθερμες εστίες μαγειρικής, ούτε να εισαχθεί σε ζεστό ηλεκτρικό φούρνο ή να τοποθετηθεί πλησίον θερμαντήρων νερού ή αερίου, διότι κάτι τέτοιο ίσως οδηγήσει σε βλάβες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σερβίτσια από ξύλο ή από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Σερβίτσια από μέταλλο μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις επιστρωμένες επιφάνειες.
- Δεν αποκλείεται η πιθανότητα ότι τα μέσα φροντίδας για τις επιφάνειες εναπόθεσης (έπιπλα) να περιέχουν συστατικά, τα οποία έχουν αρνητικά αποτελέσματα στα πλαστικά πόδια. Στην περίπτωση αυτή τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνεια που δεν καίγεται.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων πάνω στη συσκευή.
- Σε περίπτωση καταιγίδας, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης βλάβης εξαιτίας του ηλεκτρικού δικτύου στη συνδεδεμένη συσκευή.

5. Πριν από την πρώτη χρήση

Κατά την παραγωγή, αρκετά εξαρτήματα εξοπλίζονται με λεπτό φιλμ λαδιού για την προστασία τους. Πριν από την πρώτη χρήση, λειτουργήστε τη συσκευή χωρίς Cupcake, έτσι ώστε να εξατμιστούν τα ενδεχόμενα υπολείμματα.

Υπόδειξη: Κατά τις πρώτες διαδικασίες προθέρμανσης ίσως εμφανιστεί μικρή δημιουργία οσμών. Ως εκ τούτου φροντίστε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Ελέγξτε αν η συσκευή έχει ζημιές.
3. Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Για το σκοπό αυτό, λάβετε υπόψη σας τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «7. Καθαρισμός και αποθήκευση» στη σελίδα 67.
4. Επιλέξτε το σημείο τοποθέτησης, το οποίο είναι σταθερό, επίπεδο και μη αναφλέξιμο. Κρατήστε απόσταση της τάξης περ. υ0 cm από άλλα αντικείμενα.
5. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας.
6. Εισάγετε το βύσμα μέσα σε κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.

   Στο σημείο αυτό, ανάβει το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου **1** και η συσκευή θερμαίνεται.

   Μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2**.
7. Αφήνετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για περίπου 10 — 15 λεπτά.
8. Τραβήξτε το βύσμα και επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει.
9. Καθαρίστε εκ νέου τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό, λάβετε υπόψη σας τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «7. Καθαρισμός και αποθήκευση» στη σελίδα 67.

Υπόδειξη: Για λόγους γεύσης, θα πρέπει τα Cupcake που ψήνονται πρώτα να μην τα καταναλώσετε, αλλά να τα πετάξετε.

6. Ψήσιμο Cupcake

1. Επιλέξτε σημείο τοποθέτησης, το οποίο είναι σταθερό, επίπεδο και μη αναφλέξιμο. Κρατήστε απόσταση της τάξη περ. 50 cm από άλλα αντικείμενα.
2. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
3. Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.
4. Απομακρύνετε ενδεχόμενες σκόνες με ένα στεγνό πανί.
5. Λιπάνετε ελαφρώς τις επιστρωμένες εσωτερικές επιφάνειες του καπακιού **3** αλλά και το κάτω μέρος **7**.

   Υπόδειξη: Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε βρώσιμο λάδι, το οποίο μπορείτε να επαλείψετε με πινέλο μαγειρικής.
6. Κλείστε το καπάκι **3**.
7. Συνδέστε το βύσμα σε κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.

   Στο σημείο αυτό, ανάβει το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου **1** και η συσκευή θερμαίνεται.

   Μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2**.

   Η συσκευή βρίσκεται τώρα σε κατάσταση λειτουργικής ετοιμότητας.
8. Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.
9. Μοιράστε τη ζύμη για Cupcake που έχετε προετοιμάσει μέσα στις φόρμες ψησίματος **6**.

   Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε τα φορμάκια **9** μέσα στις φόρμες ψησίματος **6** και εν συνεχεία να γεμίσετε με ζύμη και να ψήσετε. Εν συνεχεία αφαιρέστε τα Cupcake μαζί με τα φορμάκια **6**.
10. Κλείστε το καπάκι **3**.

Υποδείξεις:

- Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί περίπου 15-20 λεπτά. Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, ενδέχεται να ειλέξετε συντομότερος ή μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2** σβήνει και ανάβει εκ νέου. Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στη ρύθμιση της απαραίτητης θερμοκρασίας λειτουργίας.

Προειδοποίηση! Κατά το άνοιγμα του καπακιού **3** μπορεί να αντιμετωπίσετε καυτό ατμό. Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανάκι κουζίνας ή γάντια κουζίνας.

11. Μόλις τα Cupcake είναι έτοιμα και η γεύση σας καλύπτει τις γευστικές σας προτιμήσεις, αφαιρέστε τα από τη συσκευή.

    Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.

    Προσοχή!

    – Χρησιμοποιείτε μόνο σερβίτσια από ξύλο ή από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Σερβίτσια από μέταλλο μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις επιστρωμένες επιφάνειες.
    – Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να αποφεύγετε τα εγκαύματα.
12. Επιτρέψτε στα Cupcake που αφαιρέσατε να κρυώσουν, τοποθετώντας τα πάνω σε σχάρα.
13. Διακοσμήστε τα Cupcake σύμφωνα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη, γλάσο, φρούτα, κρέμα, σαντιγή, χρωματιστή ζάχαρη ή άλλα.
14. Μετά τη χρήση αποσυνδέστε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο έτσι η συσκευή δεν φέρει καθόλου ηλεκτρικ ρεύμα.

7. Καθαρισμός και αποθήκευση

Προειδοποίηση! Προς αποφυγή κινδύνου ηλεκτρο-πληξίας ή πρόκλησης εγκαυμάτων:

– Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθάρισμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
– Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και την προστατεύετε από νερό ψεκασμού ή πιτσιλίσματος.
– Πριν από το καθάρισμα αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, ώστε να μην υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαυμάτων.

Προσοχή! Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή τέτοιων που προκαλούν εκδορές. Ενδέχεται να προκληθούν φθορές στη συσκευή και στην αντικολλητική επίστρωση.

Υπόδειξη: Μην περιμένετε πολύ για να αρχίσετε το καθάρισμα, ώστε να μην κολλήσουν τα υπολείμματα ζύμης με αποτέλεσμα τη δύσκολη απομάκρυνσή τους.

1. Απομακρύνετε τα ψίχουλα και τα υπολείμματα ζύμης.
2. Σκουπίζετε τη συσκευή εσωτερικά και εξωτερικά με ένα μαλακό, νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και ένα ήπιο απορρυπαντικό, πρέπει όμως να ξεπλύνετε πάλι με καθαρό νερό, ώστε να μην επηρεαστεί η γεύση τω Cupcake.
3. Μετά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
4. Για να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεση στην περιτύλιξη καλωδίου **8** (στην κάτω πλευρά).

8. Προτάσεις συνταγών για Cupcake

8.1 Βασική συνταγή για Cupcake

Συστατικά:

- 125 g βούτυρο
- 125 g ζάχαρη
- 1 πακέτο ζάχαρη βανίλιας
- 2 αυγά
- 200 g αλεύρι
- 50 g αμύγδαλα, ξεφλουδισμένα και αλεσμένα
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 4 κουταλιές της σούπας γάλα

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και τη ζάχαρη βανίλιας με το χτυπητήρι του μίξερ χειρός, έως ότου δημιουργηθεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Προσθέστε αργά-αργά τα αυγά.
3. Αναμίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τα αμύγδαλα καια προσθέστε αργά το γάλα.
4. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
5. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
6. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα.

8.2 Cupcake με κομματάκια σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 g σοκολάτα γάλακτος
- 300 g αλεύρι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αυγά
- 150 g μαργαρίνη
- 80 g ζάχαρη
- 250 ml γάλα

Παρασκευή:

1. Τρίψτε τη σοκολάτα.
2. Αναμίξτε όλα τα στέρεα συστατικά με τη σοκολάτα.
3. Ανακατέψτε τα αυγά, τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη και το γάλα μέσα σε μια λεκάνη.
4. Προσθέστε το μίγμα αλευριού και ανακατέψτε.
5. Λιπάνετε τη συσκευή παρασκευής Cupcake και προθερμάνετέ τη.
6. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
7. Ψήστε για περ. 15-20 λεπτά.
8. Τελικά μπορείτε να διακοσμήσετε τα Cupcake σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

8.3 Cupcake σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 g βούτυρο
- 150 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 100 g αλεύρι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- Ό κουταλάκι του γλυκού σόδα
- Ό κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 75 g κακάο σε σκόνη
- 130 ml γάλα, ή περισσότερο
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ή πάστα βανίλιας

Παρασκευή:

1. Ρίξτε το αλεύρι και το κακάο μέσα σε μία λεκάνη και προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι και αναμίξτε όλα τα συστατικά καλά.
2. Αναμίξτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια, έως ότου δημιουργηθεί μια αραιή μάζα.
3. Προσθέστε τα αυγά, ένα-ένα.
4. Ανακατέψτε το μίγμα αλευριού και προσθέστε σταδιακά τα 130 ml γάλακτος και ανακατέψτε τα έως ότου δημιουργηθί μια ομοιόμορφη ζύμη.
5. Εάν η ζύμη γίνει πολύ στεγνή, προσθέστε αργά-αργά το γάλα, έως ότου η ζύμη γίνει παχύρρευστη.
6. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
7. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
8. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα.

8.4 Red Velvet Cupcake – για ειδικές περιστάσεις

Συστατικά για τη ζύμη:

- 3 ασπράδια από μεγάλα αυγά, 90 g
- 30 ml χρωστική τροφίμων, κόκκινη
- 1 ½ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 200 g αλεύρι
- 200 g ζάχαρη, λεπτή
- 3 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλάκια του γλυκού κακάο σε σκόνη
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

- 60 g κραμβέλαιο ή καρθαμέλαιο, θερμοκρασία δωματίου
- 55 g βούτυρο, θερμοκρασία δωματίου
- 120 g ξινόγαλο, θερμοκρασία δωματίου

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 200 g σοκολάτα, λευκή, κομμένη σε κομμάτια
- 270 g φρέσκο τυρί (τυρί κρέμα), θερμοκρασία δωματίου
- 70 g βούτυρο, θερμοκρασία δωματίου
- 1/8 κουταλάκι του γλυκού πικραμυγδέλαιο

Παρασκευή ζύμης:

1. Μέσα σε ένα δοχείο ανακατέψτε απαλά τα ασπράδια, την κόκκινη χρωστική και το εκχύλισμα βανίλιας.
2. Μέσα σε μία λεκάνη, αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και το αλάτι.
3. Αναμίξτε μέσα στο μίξερ το λάδι και το βούτυρο σε μέση ταχύτητα για 1 λεπτό.
4. Προσθέστε το μίγμα αλευριού και το ξινόγαλο και αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα, έως ότου νοτίσουν όλα τα συστατικά.
5. Εν συνεχεία, συνεχίστε να αναμιγνύετε για 1,5 λεπτό σε μέση βαθμίδα.
6. Κατά τη διάρκεια του μισού της ανάμιξης χρησιμοποιήστε αργή ταχύτητα και εν συνεχεία μεταβείτε σε μέση βαθμίδα για 30 δευτερόλεπτα.
7. Ακολουθήστε την εν λόγω διαδικασία και για το άλλο μισό .

Προετοιμασία του γλασαρίσματος (διακόσμηση με τυρί κρέμα):

1. Τοποθετήστε τη λευκή σοκολάτα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων, αφού τη ρίξετε μέσα σε μια μικρή λεκάνη, για να τη λιώσετε. Κάθε 15 δευτερόλεπτα ανακατέψτε χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα σιλικόνης.
2. Επιτρέψτε στη λιωμένη σοκολάτα να κρυώσει, έως ότου πάψει να είναι καυτή, ωστόσο να παραμένει σε υγρή μορφή.
3. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο και το τυρί κρέμα.
4. Προσθέστε την υγρή σοκολάτα που έχει κρύώσει, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιογενής μάζα.
5. Εν συνεχεία προσθέστε το άρωμα πικραμύγδαλου.
6. Εάν η διακόσμηση είναι πολύ μαλακή, απλά τοποθετήστε τη μέσα στο ψυγείο για να κρυώσει.

Παρασκευή των Cupcake:

1. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως τα 2/3 της φόρμας.
2. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
3. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα για περ. 10 λεπτά.
4. Διακοσμήστε τα Cupcake με τη διακόσμηση .

8.5 Swimmingpool Cupcake

Συστατικά για τη ζύμη:

- 250 g αλεύρι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι σόγιας
- 2 κουταλιές της σούπας νερό ή
- 2 αυγά
- 250 g γιαούρτι
- 75 ml λάδι
- 6 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- 6 κονσερβοποιημένα ροδάκινα ή 24 κεράσια

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 225 g βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 g ζάχαρη άχνη
- 100 ml γάλα

- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- Χρωστική τροφίμων, μπλε
- ενδεχομένως πολύχρωμη τρούφα

Παρασκευή ζύμης:

1. Για τη ζύμη, αναμίξτε αρχικά τα στέρεα συστατικά.
2. Εν συνεχεία προσθέστε τα υγρά συστατικά, εκτός των ροδάκινων ή των κερασιών.
3. Εν συνεχεία αναμίξτε όλα τα υλικά, έως ότου τα στέρεα συστατικά νοτίσουν.
4. Κόψτε σε τέσσερα κομμάτια τα ροδάκινα που έχουν αποβάλλει όλα τους τα υγρά.
5. Στο σημείο αυτό, προσθέστε σε κάθε φόρμα ψησίματος **6** ένα κουταλάκι του γλυκού ζύμης.
6. Τοποθετήστε σε κάθε φόρμα ψησίματος **6** ένα κομμάτι ροδάκινο ή ένα κεράσι.
7. Γεμίστε με ζύμη σε ύψος έως την παρυφή.
8. Ψήστε για περ. 15-20 λεπτά.

Παρασκευή γλασαρίσματος:

1. Για τη διακόσμηση (γλασάρισμα) αναμίξτε αρχικά τη χρωστική (σε μορφή σκόνης) με το γάλα.
2. Εν συνεχεία αναμίξτε το βούτυρο με 300 g ζάχαρη άχνη, το μπλε γάλα και τη ζάχαρη βανίλιας, έως ότου σχηματιστε μια κρεμώδης μάζα.
3. Τελικά, ανακατέψτε τα υπόλοιπα 100 g της ζάχαρης άχνης για 2 λεπτά με την κρέμα, έως ότου η ζάχαρη άχνη να ενσωματωθεί στη μάζα.
4. Εν ανάγκη, αφήστε τη να κρυώσει για λίγο μέσα στο ψυγείο.

8.6 Γλυκά Cupcake

Συστατικά για τη ζύμη:

- 200 g αλεύρι
- 150 g ζάχαρη
- 200 g βούτυρο
- 2 αυγά
- ½ πακέτο. μπέικιν πάουντερ

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 200 g βούτυρο
- 200 g φρέσκο τυρί
- 200 g ζάχαρη
- εν ανάγκη χρωστική τροφίμων
- εν ανάγκη κακάο σε σκόνη
- εν ανάγκη σιρόπη της επιλογής σας
- εν ανάγκη τρούφα (πολύχρωμη τρούφα)

Παρασκευή ζύμης:

1. Ανακατέψτε το βούτυρο 200 g (θερμοκρασία δωματίου) και 150 g ζάχαρης, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Αναμίξτε 200 g αλεύρι και μισό πακέτο μπέικιν πάουντερ και προσθέστε περ. 2 κουταλιές της σούπας από το μίγμα τη μάζα βουτύρου.
3. Προσθέστε ένα αυγό και αναμίξτε.
4. Προσθέστε εκ νέου περ. 2 κουταλιές της σούπας στο μίγμα αλευριού και ανακατέψτε.
5. Προσθέστε το δεύτερο αυγό και αναμίξτε.
6. Στο σημείο αυτό προσθέστε το υπόλοιπο μίγμα αλευριού και ανακατέψτε όλα τα υλικά, έως ότου η ζύμη γίνει ομογενής.

Παρασκευή γλασαρίσματος:

1. Ανακατέψτε 200 g βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου) και 200 g ζάχαρη, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Προσθέστε κουταλάκι-κουταλάκι το φρέσκο τυρί και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε χρωστική τροφίμων, κακάο ή σιρόπι, σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Παρασκευή των Cupcake:

1. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
2. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.

3. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα για περ. 10 λεπτά.
4. Διακοσμήστε τα Cupcake με τη διακόσμηση.

9. Προτάσεις συνταγών για διακοσμήσεις (γλασαρίσματα)

9.1 Διακόσμηση από τυρί κρέμας

Συστατικά:

- 100 g βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη άχνη
- 110 g φρέσκο τυρί
- μικρή ποσότητα φλούδας λεμονιού

Παρασκευή:

1. Αναμίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη.
2. Προσθέστε το φρέσκο τυρί και την τριμμένη φλούδα λεμονιού.

9.2 Διακόσμηση φράουλας

Συστατικά:

- 250 g φράουλες, κατεψυγμένες ή φρέσκιες
- 200 ml γάλα
- 1 πακέτο σκόνη για κρέμα (γεύση βανίλια)
- 2 κουταλίες της σούπας ζάχαρη
- 175 g βούτυρο, μαλακό
- 175 g φρέσκο τυρί τύπου Φιλαδέλφια
- 50 g ζάχαρη
- μικρή ποσότητα χρωστικής τροφίμων, κόκκινη

Παρασκευή:

1. Βράστε 150 ml γάλα με τις φρέσκιες, έως ότου ξεπαγώσουν (σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε φρέσκιες φράουλες, παραλείψτε αυτό το βήμα).
2. Με τη ράβδο πολτοποίησης, λιώστε τις φράουλες μέσα στο γάλα, έτσι ώστε να μην υπάρχουν πλέον κομματάκια.
3. Αναμίξτε 50 ml γάλα με 2 κουταλιές της σούπας και τη σκόνη για κρέμα σε γεύση βανίλιας και προσθέστε το μίγμα μέσα στο μίγμα από γάλα και φράουλες που βράζει.
4. Προετοιμάστε τη διακόσμηση με το συνηθισμένο τρόπο και επιτρέψτε της να επιστρέψει σε θερμοκρασία δωματίου .
5. Χτυπήστε το μαλακό βούτυρο με το φρέσκο τυρί και 50 g ζάχαρη
6. Ανακατεύετε την κρύα(!) διακόσμηση από φράουλες, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιογενής μάζα.
7. Επειδή οι φράουλες χάνουν λίγο από το χρώμα τους κατά το βράσιμο, μπορείτε να "ζωντανέψετε" την κρέμα με κόκινη χρωστική τροφίμων.
8. Ρίξτε την κρέμα μέσα σε κορνέ και χρησιμοποιήστε τη σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

9.3 Διακόσμηση σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 ml κρέμα
- 75 g σοκολάτα, ανοιχτόχρωμη, τουλάχιστον 70% κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

Παρασκευή:

1. Κόψτε τη σοκολάτα και ρίξτε τη μέσα στο μίξερ.
2. Ζεστάνετε την κρέμα σε κατσαρόλα, έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες.
3. Ρίξτε την κρέμα μέσα στο μίξερ και περιμένετε έως ότου λιώσει η σοκολάτα.
4. Προσθέστε το αλάτι και τη βανίλια.
5. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά και επιτρέψτε τους να κρυώσουν καλά.
6. Όταν η μάζα κρυώσει, χτυπήστε τη με το χτυπητήρι χειρός.
7. Ρίξτε το μίγμα σε κορνέ και διακοσμήστε τα Cupcake.

9.4 Διακόσμηση από λεμόνι

Συστατικά:

- 3 ασπράδια
- 120 g ζάχαρη άχνη
- Λεμόνι

Παρασκευή:

1. Χτυπήστε πολύ καλά τα ασπράδια. Εν συνεχεία ραντίστε με ζάχαρη άχνη που έχετε κοσκινίσει.
2. Τοποθετήστε το μπεζέ που δημιουργήθηκε πάνω στα Cupcake και διακοσμήστε τα με δημιουργικό τρόπο.
3. Τοποθετήστε τα Cupcake για σύντομο χρονικό διάστημα (περ. 5 λεπτά) μέσα στο φούρνο, σε ρύθμιση θερμότητας πάνω, έως ότου το πάνω μέρος στην κορυφή πάρει χρώμα.
4. Υπό τη μορφή διακόσμησης, πιέστε το λεμόνι κομμένο σε φέτες και πιέστε το μέσα στη διακόσμηση (κομμένο λεμόι σε κομμάτια του 1/4 ή 1/2).

9.5 Διακόσμηση μοσχολέμονο και μασκαρπόνε

Συστατικά:

- 250 g μασκαρπόνε
- 50 g ζάχαρη άχνη
- 1 μοσχολέμονο

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το μασκαρπόνε και τη ζάχαρη άχνη, έως ότου δημιουργηθεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Πλύνετε το μοσχολέμονο με καυτό νερό και στεγνώστε το.
3. Κόψτε μια φλούδα από το μοσχολέμνο (ποσότητα περ. 1 κουταλάκι του γλυκού) και αφαιρέστε χυμό σε ποσότητα 2-3 κυταλιών της σοπύπας.
4. Αναμίξτε το χυμό και τη φλούδα με την κρέμα.
5. Ρίξτε τα συστατικά μέσα στο μίξερ και τοποθετήστε τα στη ροζέτα πάνω στα Cupcake.

9.6 Μπλε διακόσμηση

Συστατικά:

- 225 g βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 g ζάχαρη άχνη
- 100 ml γάλα
- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- Χρωστική τροφίμων, μπλε
- ενδεχομένως πολύχρωμη τρούφα

Παρασκευή:

1. Για τη διακόσμηση (γλασάρισμα) αναμίξτε αρχικά τη χρωστική (σε μορφή σκόνης) με το γάλα.
2. Εν συνεχεία αναμίξτε το βούτυρο με 300 g ζάχαρη άχνη, το μπλε γάλα και τη ζάχαρη βανίλιας, έως ότου σχηματιστε μια κρεμώδης μάζα.
3. Τελικά, ανακατέψτε τα υπόλοιπα 100 g της ζάχαρης άχνης για 2 λεπτά με την

κρέμα, έως ότου η ζάχαρη άχνη να ενσωματωθεί στη μάζα.

4. Εν ανάγκη, αφήστε τη να κρυώσει για λίγο μέσα στο ψυγείο.

10. Απόσυρση

10.1 Συσκευή

Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ενωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν τη σήμανση με το ίδιο σύμβολο. Προϊόντα που φέρουν σήμανση δεν επιτρέπεται να αποσύρονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να συλλέγονται σε ειδικά σημεία υποδοχής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον. Πληροφορίες σχετικά με την απόσυρση και την τοποθεσία του πλησιέστερου σημείου ανακύκλωσης μπορείτε να πάρετε π.χ. από την υπηρεσία απορριμμάτων του δήμου σας ή από το Χρυσό Οδηγό.

10.2 Συσκευασία

Σε περίπτωση που επιθυμείτε την απόσυρση της συσκευασίας, λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες διατάξεις περιβαλλοντικής προστασίας της χώρας σας.

11. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Για αυτή τη συσκευή έχετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων αυτού του προϊόντος έχετε νόμιμα δικαιώματα, τα οποία μπορείτε να αξιώσετε έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νόμιμα δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας, η οποία περιγράφεται κατωτέρω.

Ὕροι εγγύησης

Ο χρόνος της εγγύησης αρχίζει με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε διαφυλάξτε προσεκτικά τη γνήσια απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο για την αγορά.

Εάν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε το προϊόν αυτό το επισκευάζουμε ή το αντικαθιστούμε δωρεάν σύμφωνα με δική μας επιλογή. Αυτή η παροχή εγγύησης προϋποθέτει ότι εντός του τριετούς χρόνου εγγύησης η ελαττωματική συσκευή και το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα κατατεθούν και θα περιγραφεί περιληπτικά γραπτώς το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισης του ελαττώματος.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα σας επιστρέψουμε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Με την επισκευή ή την αντικατάσταση του

προϊόντος δεν ανανεώνεται το χρονικό διάστημα της εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νόμιμες αξιώσεις εξαιτίας ελαττωμάτων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται με την παροχή εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα που αντικαθιστούνται ή επισκευάζονται. Ενδεχόμενες βλάβες ή ελαττώματα που παρουσιάζονται κατά την αγορά, πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά τον άνοιγμα πακέτου του προϊόντος. Μετά την παρέλευση του χρόνου εγγύησης οι ενδεχόμενες επισκευές χρεώνονται.

Επίπεδο εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε προσεκτικά και σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε αξιόπιστα πριν από την παράδοσή της.

Η παροχή εγγύησης ισχύει για ελαττώματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς μπορούν να θεωρηθούν ως φθειρόμενα εξαρτήματα ούτε βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή εξαρτήματα, τα οποία έχουν κατασκευαστεί από γυαλί.

Αυτή η εγγύηση εκπίπτει εάν το προϊόν καταστράφηκε ή δεν χρησιμοποιήθηκε και δεν συντηρήθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς. Για την κατάλληλη χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού.

Χρήσεις και χειρισμοί, οι οποίοι δεν συμφωνούν με τις υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού, πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται.

Το προϊόν προβλέπεται μόνο για την ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικές εφαρμογές.

Σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, άσκηση βίας και σε επεμβάσεις, οι οποίες δεν εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της εταιρείας μας, η εγγύηση διαγράφεται.

Διακανονισμός σε περίπτωση εγγύησης

Προς διασφάλιση ταχείας διευθέτησης της υπόθεσής σας, παρακαλούμε τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Παρακαλούμε έχετε διαθέσιμα για όλα τα θέματα τον αριθμό είδους (για αυτή τη συσκευή: IAN 96966) και την απόδειξη ταμείου ως αποδεικτικό αγοράς.
- Τον αριθμό είδους θα τον βρείτε στην πινακίδα τύπου, μία γκραβούρα στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού της συσκευής σας (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν παρουσιαστούν σφάλματα λειτουργίας ή άλλα ελαττώματα, απευθυνθείτε πρώτα στο κατωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις **τηλεφωνικώς** ή μέσω **E-Mail**.
- Το προϊόν που καταγραφεί ως ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη ταχυδρομική διεύθυνση Σέρβις επισυνάπτοντας το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισής του.

Στη διαδικτυακή πύλη www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε αυτές τις οδηγίες χειρισμού και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά.

Κέντρο Σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 96966

Διανομέας

Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση Σέρβις.** Απευθυνθείτε πρώτα στο ανωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Γερμανία

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 76
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 77
3. Technische Daten 77
4. Sicherheitshinweise 77
5. Vor dem ersten Gebrauch 81
6. Cupcakes backen 81
7. Reinigen und lagern 82
8. Rezeptvorschläge für Cupcakes 83
9. Rezeptvorschläge für Frostings (Glasuren) 86
10. Entsorgung 88
11. Garantie der HOYER Handel GmbH 88

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Cupcake-Maker SilverCrest SCCM 800 A1 ist zum Backen von Cupcakes geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.

Cupcakes sind kleine Torten, die ursprünglich in Tassen gebacken wurden. Die Form ist ähnlich wie bei Muffins. Cupcakes sind aber weicher und süßer als Muffins und werden meistens verziert.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Cupcake-Maker
- 50 Förmchen: Durchmesser 50 mm, Höhe 20 mm
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Kennzeichnungen am Gerät

Kennzeichen 4	Ort	Bedeutung
	Deckel **3**	Warnung vor heißen Oberflächen

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Rote Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird

2 Grüne Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist

3 Deckel
4 Warnsymbol „Warnung vor heißen Oberflächen“
5 Griffe
6 Backmulden
- hier können die Förmchen **9** eingelegt oder der Cupcaketeig direkt eingefüllt werden

7 Unterteil
8 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)
9 Förmchen

3. Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~/50 Hz
Nennleistung:	800-1.000 W
Schutzklasse:	I

CE

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **5** an.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 76).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 90.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 90.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, da das Gerät keinen Ein-/Ausschalter besitzt.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 90.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 90.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.5 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt,

verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.

4.6 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beachten Sie, dass während des Backens seitlich am Gerät heißer Dampf austreten kann.
- Beachten Sie bei der Entnahme der fertigen Cupcakes, dass auch diese sehr heiß sind.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um. Dieses wird während der Benutzung heiß. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann und sich dabei verletzt.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:
- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichteten Oberflächen beschädigen.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Cupcakes, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „*7.* Reinigen und lagern" auf Seite 82.
4. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
5. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

   Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

   Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.
7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „*7.* Reinigen und lagern" auf Seite 82.

Hinweis: Aus geschmacklichen Gründen sollten Sie die ersten gebackenen Cupcakes nicht verzehren sondern wegwerfen.

6. Cupcakes backen

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.
3. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.
4. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Staub mit einem trockenen Tuch.
5. Fetten Sie die beschichteten Innenflächen des Deckels **3** sowie des Unterteils **7** leicht ein.

   Hinweis: Am besten nehmen Sie Speiseöl, das Sie mit einem Backpinsel verteilen.
6. Schließen Sie den Deckel **3**.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

   Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

   Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.

   Das Gerät ist nun betriebsbereit.
8. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.

9. Verteilen Sie den vorbereiteten Cupcaketeig in den Backmulden **6**.

   Hinweis: Sie können auch Förmchen **9** in die Backmulden **6** legen und dann den Teig einfüllen und ausbacken. Die fertigen Cupcakes entnehmen Sie dann mitsamt den Förmchen **9**.

10. Klappen Sie den Deckel **3** zu.

Hinweise:

- Der Backvorgang dauert rund 15-20 Minuten. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad kann die Backzeit etwas kürzer oder länger gewählt werden.
- Während des Backens geht die grüne Kontroll-Lampe **2** aus und wieder an. Dies dient dazu, die erforderliche Betriebstemperatur zu regeln.

Warnung! Beim Öffnen des Deckels **3** kann Ihnen heißer Dampf entgegen kommen. Schützen Sie daher Ihre Hände mit einem Geschirrtuch oder mit Küchenhandschuhen.

11. Sobald die Cupcakes nach Ihrem Geschmack fertig sind, entnehmen Sie sie aus dem Gerät:

    Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.

    Vorsicht!

    – Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichteten Oberflächen beschädigen.
    – Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um eine Verbrennung zu vermeiden.

12. Lassen Sie die entnommenen Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
13. Dekorieren Sie die Cupcakes nach Geschmack mit Puderzucker, Glasuren, Früchten, Creme, Sahne, buntem Zucker oder anderem.
14. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

7. Reinigen und lagern

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Verbrennung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Teigreste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

1. Entfernen Sie Krümel und Teigreste.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, müssen dann aber mit klarem Wasser nochmal nachwischen, damit die Cupcakes keinen Beigeschmack bekommen.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

4. Um das Gerät zu verstauen, wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Kabelaufwicklung **8** (auf der Unterseite) auf.

8. Rezeptvorschläge für Cupcakes

8.1 Standard Cupcake Rezept

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.
2. Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
4. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
5. 15 - 20 Minuten lang backen.
6. Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.2 Cupcakes mit Schokoladenstückchen

Zutaten:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 250 ml Milch

Zubereitung:

1. Die Schokolade grob raspeln.
2. Alle trockenen Zutaten mit der Schokolade vermischen.
3. Eier, Margarine, Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren.
4. Das Mehlgemisch dazugeben und verrühren.
5. Den Cupcake-Maker einfetten und vorheizen.
6. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
7. Ca. 15-20 Minuten backen.
8. Anschließend können die Cupcakes nach Wunsch verziert werden.

8.3 Schokoladen Cupcakes

Zutaten:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 130 ml Milch, evtl. mehr
- 1 TL Vanilleextrakt, oder Vanillepaste

Zubereitung:

1. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Backpulver, Natron und Salz hinein sieben und alles gut vermischen.
2. Butter, Zucker und Vanille zu einer lockeren Masse verrühren.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl-Mischung und etwa 130 ml Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
5. Wenn der Teig zu trocken ist, schluckweise Milch unterrühren, bis er zähflüssig wird.
6. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
7. 15 - 20 Minuten lang backen.
8. Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.4 Red Velvet Cupcakes – für besondere Anlässe

Zutaten für den Teig:

- 3 große Eiweiß, 90 g
- 30 ml Lebensmittelfarbe, rot
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker, feinster
- 3 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- ½ TL Salz
- 60 g Rapsöl oder Distelöl, Zimmertemperatur
- 55 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Buttermilch, Zimmertemperatur

Zutaten für Guss:

- 200 g Schokolade, weiß, gehackt
- 270 g Frischkäse (Cream Cheese), Zimmertemperatur
- 70 g Butter, Zimmertemperatur
- 1/8 TL Bittermandelöl

Zubereitung des Teiges:

1. In einem Gefäß die Eiweiße, die rote Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt leicht verrühren.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und Salz gut vermischen.
3. In einer Rührschüssel das Öl und die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit 1 Minute rühren.
4. Die Mehlmischung und die Buttermilch zugeben und bei kleiner Geschwindigkeit rühren bis alles durchfeuchtet ist.
5. Dann 1,5 Minuten auf mittlerer Stufe weiterrühren.
6. Die Hälfte der Eimischung erst langsam, dann auf mittlerer Stufe 30 Sekunden unterrühren.
7. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

Zubereitung des Gusses (Cream Cheese Frosting):

1. Die weiße Schokolade in einem kleinen Gefäß in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen, dabei alle 15 Sekunden mit einem Silikonspatel umrühren.
2. Die geschmolzene Schokolade solange abkühlen lassen, bis sie nicht mehr warm, aber noch flüssig ist.
3. Die Butter und den Cream Cheese glatt rühren.
4. Die abgekühlte und flüssige weiße Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse ensteht.
5. Danach das Bittermandelaroma unterrühren.
6. Sollte das Frosting zu weich sein, dann einfach im Kühlschrank etwas herunterkühlen.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal 2/3 bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.

8.5 Swimmingpool Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Sojamehl
- 2 EL Wasser oder
- 2 Eier
- 250 g Joghurt
- 75 ml Öl
- 6 TL Vanillezucker
- 6 Pfirsiche aus der Dose oder 24 Kirschen

Zutaten für Guss:

- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung des Teiges:

1. Für den Teig erst die trockenen Zutaten vermischen.
2. Dann die nassen Zutaten außer Pfirsiche oder Kirschen zugeben.
3. Danach alles kurz zusammenmischen, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die abgetropften Pfirsiche vierteln.
5. Nun in jede Backmulde **6** einen TL Teig geben.
6. In jede Backmulde **6** ein Pfirsichstückchen oder eine Kirsche legen.
7. Bis kurz unter den Rand mit Teig auffüllen.
8. 15-20 Minuten backen.

Zubereitung des Gusses:

9. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.
10. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
11. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.
12. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

8.6 Zuckersüße Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für Guss:

- 200 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- evtl. Lebensmittelfarbe
- evtl. Kakaopulver
- evtl. Sirup nach Wahl
- evtl. Streusel (bunte Zuckerstreusel)

Zubereitung des Teiges:

1. Für den Teig 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 150 g Zucker cremig rühren.
2. 200 g Mehl und ein halbes Päckchen Backpulver mischen und ca. 2 EL davon zur Buttermasse geben und gut mischen.
3. Ein Ei dazugeben und vermischen.

4. Erneut ca. 2 EL der Mehlmischung zufügen und unterrühren.
5. Das zweite Ei dazugeben und vermischen.
6. Nun den Rest der Mehlmischung dazugeben und das Ganze vermischen, bis die Teigmasse glatt ist.

Zubereitung des Gusses:

1. 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 200 g Zucker cremig rühren.
2. Löffelweise den Frischkäse zufügen und weiterrühren.
3. Nach Wunsch Lebensmittelfarbe, Kakao oder Sirup zugeben.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.

9. Rezeptvorschläge für Frostings (Glasuren)

9.1 Creme Cheese Frosting

Zutaten:

- 100 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker, (Staubzucker)
- 110 g Frischkäse
- etw. geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Weiche Butter mit dem Staubzucker vermischen.
2. Frischkäse und die Zitronenschale dazugeben.

9.2 Erdbeer Frosting

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren, TK oder frisch
- 200 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 2 EL Zucker
- 175 g Butter, weich
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Zucker
- etwas Lebensmittelfarbe, rot

Zubereitung:

1. 150 ml Milch mit den Erdbeeren aufkochen, bis diese aufgetaut sind (bei frischen Erdbeeren erübrigt sich dieser Schritt).
2. Mit einem Pürierstab die Erdbeeren in der Milch zerkleinern, sodass keine Stückchen mehr übrig sind.
3. 50 ml Milch mit 2 EL Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Erdbeermilch geben.
4. Den Pudding wie gewohnt zubereiten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Die weiche Butter mit dem Frischkäse und 50 g Zucker schaumig schlagen
6. Nach und nach den kalten(!) Erdbeerpudding unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
7. Da die Erdbeeren durch das Kochen doch etwas an Farbe verlieren, kann man die Creme mit roter Lebensmittelfarbe wieder etwas "aufhübschen".
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben verwenden.

9.3 Schokoladen-Frosting

Zutaten:

- 100 ml Sahne
- 75 g Schokolade, edelherb, mindestens 70% Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Schokolade hacken und in eine Rührschüssel geben.
2. Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich Blasen bilden.
3. Sahne in die Rührschüssel gießen und warten, bis die Schokolade weich wird.
4. Salz und Vanille hinzufügen.
5. Alles gleichmäßig verrühren und gut abkühlen lassen.
6. Wenn die Masse abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät aufschlagen.
7. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen.

9.4 Saures Lemon-Frosting

Zutaten:

- 3 Eiweiße
- 120 g Puderzucker
- Zitrone (naturbelassen)

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen. Gleichzeitig den Puderzucker gesiebt einrieseln lassen.
2. Das entstandene Baiser nun auf die Cupcakes aufbringen und kreativ verstreichen.
3. Die Cupcakes nun noch einmal für kurze Dauer (ca. 5 min.) in den Backofen mit Oberhitze stellen, bis das Häubchen an den Spitzen braun wird.
4. Als Verzierung nun die Zitrone in Scheiben und mit Schale in die Haube drücken (entweder in 1/4 oder 1/2 Stücken).

9.5 Limette-Mascarpone-Frosting

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 1 Limette

Zubereitung:

1. Mascarpone mit Puderzucker cremig rühren.
2. Die Limette heiß waschen und trocknen.
3. Von der Limette etwas Schale abreiben (Menge ca. 1 TL) und 2-3 TL Saft auspressen.
4. Saft und Schalenspäne unter die Creme rühren.
5. In einen Spritzbeutel füllen und in Rosetten auf die Cupcakes aufbringen.

9.6 Blaues Frosting

Zutaten:

- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.
2. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der

Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.

4. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

10. Entsorgung

10.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 96966) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 96966

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP96966 Cupcake Maker LB7 Seite 91 Montag, 24. Februar 2014 11:39 11

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Stanje informacija · Data reviziei ·
Дата на информацията · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών ·
Stand der Informationen:

02/2014 · Ident.-Nr.: SCCM 800 A1

IAN 96966

7

RP96966_Cupcakemaker_Cover_LB7.indd 1 24.02.14 12:04